

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Fogão de Indução Industrial 4 Zonas 20 kW

### Informacoes do Produto

|               |          |                   |                    |
|---------------|----------|-------------------|--------------------|
| <b>SKU:</b>   | CHMIN98A | <b>Modelo:</b>    | MIN98A             |
| <b>Marca:</b> | CLIMA    | <b>EAN:</b>       | N/D                |
| <b>Peso:</b>  | 200 kg   | <b>Dimensões:</b> | 800 x 900 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |        |
|---------------|--------|
| <b>Marca</b>  | CLIMA  |
| <b>Modelo</b> | MIN98A |

### Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas de alta potência (20 kW), ideal para cozinhas profissionais. Confeção eficiente e segura com economia energética de 50%.

## Descricao Completa

### fogão indução industrial — Cozinha por Indução — Principais Vantagens

Este inovador fogão com tecnologia de indução é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e segurança. A sua superfície absolutamente plana de 6 mm de espessura não só é fácil de higienizar, como também impede a acumulação de resíduos, garantindo um ambiente de trabalho impecável. O aquecimento direcionado permite que a superfície permaneça fria fora da área de contacto com os recipientes, o que otimiza as condições de trabalho e reduz o consumo energético em até 50% em comparação com equipamentos de confeção tradicionais.

Cada zona de cocção integra seis posições de regulação de potência, oferecendo controlo preciso para uma vasta gama de preparações culinárias. A construção robusta em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura assegura durabilidade e resistência, essencial para o ritmo exigente das cozinhas de restauração. A flexibilidade de alinhamento dos módulos por justaposição facilita a integração em qualquer bancada de trabalho, adaptando-se perfeitamente ao seu espaço.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade de cocção é perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram maximizar a eficiência energética e a segurança na cozinha. A sua resposta rápida e controlo preciso da temperatura tornam-na indispensável para a preparação de pratos que requerem ajustes térmicos finos. Ideal para cozinhas de alta produção que valorizam a higiene, a ergonomia e a redução de custos operacionais.

### Características Técnicas

|                    |                 |
|--------------------|-----------------|
| Placas             | 4               |
| Potência por Placa | 4 x 5,0 kW      |
| Potência Total     | 20,0 kW         |
| Voltagem           | 400 V           |
| Dimensões (LxPxA)  | 800x900x850h mm |

|             |        |
|-------------|--------|
| <b>Peso</b> | 200 kg |
|-------------|--------|

## Perguntas Frequentes

---

### **Quais as principais vantagens da confeção por indução?**

A confeção por indução oferece maior eficiência energética, aquecimento rápido e preciso apenas na área de contacto, resultando em menor consumo de energia e num ambiente de trabalho mais fresco e seguro para os cozinheiros.

### **Este fogão é compatível com que tipo de utensílios?**

Para garantir o correto funcionamento e aproveitamento total da tecnologia de indução, este fogão requer a utilização de panelas e frigideiras próprias para indução, fabricadas com materiais ferromagnéticos.

### **É possível integrar este equipamento numa linha de confeção existente?**

Sim, o design permite o alinhamento de módulos por justaposição, facilitando a integração em qualquer configuração de cozinha profissional e otimizando o espaço de trabalho.

### **Como é realizada a limpeza e manutenção da superfície de confeção?**

A superfície de vidro de 6 mm de espessura é totalmente plana e selada, tornando a limpeza extremamente simples. Um pano húmido é geralmente suficiente para remover derramamentos e manter a higiene.

### **Quantas zonas de aquecimento independentes possui este fogão?**

Este equipamento está equipado com quatro zonas de aquecimento independentes, cada uma com seis níveis de potência reguláveis, permitindo cozinhar múltiplos pratos simultaneamente com controlo individualizado.