

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Industrial 6 Zonas 21 kW 1200x900x300mm Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IND030	Modelo:	EMPPLS9IND030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	1200 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IND030

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 6 zonas e potência de 21 kW. Construção robusta em aço inoxidável para alta performance e poupança de energia em cozinhas profissionais. Dimensões compactas (1200x900x300mm).

Descricao Completa

Indução Industrial — Principais Vantagens

Este inovador fogão de indução, parte da linha 900, oferece uma solução de confeitura eficiente e robusta para cozinhas profissionais. A sua tecnologia avançada garante uma extraordinária poupança de energia, superando os dispositivos tradicionais a gás ou elétricos. Com seis zonas de cocção de alta potência e sistema de reconhecimento de loiça, maximiza a produtividade e a segurança na sua operação.

Aplicações Profissionais

O aparelho é ideal para diversos estabelecimentos, desde grandes restaurantes e cantinas a hotéis e empresas de catering. A sua capacidade de resposta e o controlo preciso da temperatura tornam-no perfeito para pratos que exigem rapidez e consistência. A construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em ambientes de restauração de alto tráfego. Um investimento que se traduz em eficiência e qualidade culinária.

Características Técnicas

Plano Superior de Trabalho	Aço inoxidável 2 mm de espessura
Corpo e Estrutura	Aço inoxidável 1 mm de espessura
Tecnologia	Indução
Placas Indutivas	Cerâmica de alta resistência
Campos de Indução (diâmetro)	250 mm
Reconhecimento de Loiça	Sim
Indicador de Calor Residual	Sim
Proteção contra Sobreaquecimento	Automático

Fundo	900 mm
Zonas	6
Potência por Zona	6 x 3,5 kW
Potência Total	21 kW
Tensão	400 V
Peso	90 kg
Dimensões (LxPxA)	1200x900x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cocção por indução em comparação com os métodos tradicionais?

A cocção por indução oferece maior eficiência energética, aquecimento mais rápido e controlo preciso da temperatura, o que se traduz em poupança de custos e melhor qualidade na preparação dos alimentos.

Este fogão é adequado para cozinhas com alta demanda?

Sim, com seis zonas de alta potência (6 x 3,5 kW) e construção robusta em aço inoxidável, este aparelho foi concebido para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.

É necessário utilizar loiça específica com este fogão?

Sim, a tecnologia de indução requer loiça com fundo ferromagnético. O sistema de reconhecimento de loiça integrado garante que apenas os utensílios adequados ativam o aquecimento.

Quais as características de segurança deste equipamento?

Inclui um sistema automático de proteção contra o sobreaquecimento e um indicador de calor residual, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro para a sua equipa.

A manutenção e limpeza deste equipamento são complicadas?

Fabricado em aço inoxidável, tanto o plano de trabalho como a estrutura são fáceis de limpar e manter, promovendo um alto padrão de higiene na sua cozinha.