

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução de Bancada 2 Zonas 6 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IND010	Modelo:	EMPPLS7IND010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	28 kg	Dimensões:	400 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IND010

Descricao Resumida

Fogão de indução de bancada profissional Linha 700, 2 zonas e 6 kW. Aquecimento rápido e controlo preciso para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Fogão de Indução Industrial — Principais Vantagens

Este fogão industrial de duas zonas redefine a eficiência na sua cozinha profissional. Com tecnologia de indução avançada, garante um aquecimento rápido e uniforme, traduzindo-se num controlo da temperatura superior e numa redução significativa do consumo energético. O seu design robusto e construção em aço inoxidável asseguram durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-o um equipamento essencial para qualquer estabelecimento que procure otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade das preparações.

A tecnologia de indução cerâmica de alta resistência oferece uma experiência culinária mais segura, sem chamas abertas, e deteta automaticamente o campo de cozedura, adaptando a energia ao recipiente. As suas dimensões compactas permitem a instalação em diversos espaços, sendo ideal para cozinhas com limitação de área sem comprometer a potência e a performance necessárias para um serviço ágil e eficaz. Desfrute de uma solução de confeção moderna que alinha tecnologia e funcionalidade.

Aplicações Profissionais

Este equipamento de confeção é perfeito para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um sistema de cozedura flexível e potente. A sua capacidade de resposta imediata e precisão térmica são ideais para preparar uma vasta gama de pratos, desde molhos delicados a frituras rápidas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade. Adicionalmente, a sua base de bancada permite uma fácil integração em diferentes configurações de cozinha, adaptando-se às suas necessidades operacionais.

Características Técnicas

Plano Superior de Trabalho	Aço inoxidável de 2 mm
Corpo e Estrutura	Aço inoxidável de 1 mm
Tecnologia	Indução
Placas Indutivas	Cerâmica de alta resistência

Diâmetro dos Campos de Indução	250 mm
Reconhecimento de Utensílios	Sim
Indicador de Calor Residual	Sim
Proteção Contra Sobreaquecimento	Sistema automático
Fundo	700 mm
Zonas de Cozedura	2
Potência por Zona	2 x 3,0 kW
Potência Total	6 kW
Tensão	230 V
Peso	28 kg
Dimensões (AxFxH)	400x730x300 mm

Perguntas Frequentes

1. Este fogão de indução é adequado para que tipo de recipientes?

O fogão de indução funciona com recipientes que possuem base ferromagnética, como panelas e frigideiras de ferro fundido, aço inoxidável com fundo magnético ou esmaltadas. É essencial verificar a compatibilidade dos seus utensílios para garantir o bom funcionamento.

2. Quais são as vantagens de um fogão de indução em comparação com um a gás ou elétrico tradicional?

Os fogões de indução oferecem um aquecimento significativamente mais rápido e eficiente, controlo de temperatura instantâneo e maior segurança, uma vez que o calor é gerado diretamente no recipiente, mantendo a superfície de cozedura mais fria. Além disso, proporcionam uma poupança energética considerável.

3. É fácil de limpar?

Sim, a superfície do fogão de indução, sendo de cerâmica e aço inoxidável, é extremamente fácil de limpar. Derrames e salpicos não queimam na superfície, bastando um pano húmido para remover a maioria das sujidades, o que contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico.

4. Consigo controlar a potência de cada zona de cozedura independentemente?

Sim, cada uma das duas zonas de confeção possui controlo individual, permitindo ajustar a potência de forma precisa para diferentes pratos em simultâneo. Esta característica proporciona uma versatilidade e flexibilidade notáveis na preparação dos alimentos.

5. Este equipamento é seguro em caso de esquecimento de panelas?

Sim, este fogão integra um sistema de reconhecimento de utensílios, que desliga a zona se não detetar uma panela compatível, e um sistema de proteção contra sobreaquecimento, assegurando a segurança e prevenindo acidentes, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.