

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Sobremesa 6 Zonas EMPPLS7IND030

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IND030	Modelo:	EMPPLS7IND030
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	77 kg	Dimensões:	1200 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IND030

Descricao Resumida

Fogão de indução de bancada da Linha 700 Estambul com 6 zonas de 3 kW, ideal para cozinhas profissionais exigentes. Eficiente, seguro e potente.

Descricao Completa

fogão de indução profissional — Placa de Indução Industrial — Principais Vantagens

Este fogão por indução de bancada, da prestigiada Linha 700, é uma solução de vanguarda para cozinhas profissionais que procuram eficiência e inovação. A tecnologia de indução proporciona um extraordinário controlo de temperatura e poupança energética significativa, superando os equipamentos de gás ou elétricos tradicionais. A rápida resposta térmica e a segurança aprimorada tornam-no indispensável em ambientes de alta exigência, garantindo um desempenho consistente e resultados culinários de excelência. Além disso, a sua superfície lisa facilita a limpeza e manutenção, otimizando o tempo da sua equipa.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e serviços de catering, este equipamento de confeção adapta-se perfeitamente a qualquer cozinha que exija rapidez e precisão. Seja para cozedura rápida, estufados de longa duração ou para manter pratos quentes, a sua versatilidade e as seis zonas de indução de 3 kW oferecem a flexibilidade necessária para gerir diferentes preparações em simultâneo. A sua robustez e design pensado para operações intensivas garantem uma integração harmoniosa e um funcionamento contínuo, mesmo nos picos de serviço. É a escolha inteligente para chefes que procuram otimizar o fluxo de trabalho e a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Plano superior	Aço inoxidável de 2 mm de espessura
Corpo e estrutura	Aço inoxidável de 1 mm de espessura
Placas	Cerâmica indutiva de alta resistência
Campos de indução	6, com diâmetro de 250 mm
Potência por zona	3,0 kW

Característica	Detalhe
Potência total	18 kW
Dimensões (LxPxH)	1200 x 730 x 300 mm
Fundo	700 mm
Tensão	400 V
Peso	77 kg
Funcionalidades de segurança	Reconhecimento de loiça, indicador de calor residual, proteção contra sobreaquecimento

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da tecnologia de indução face a outros tipos de fogões?

A indução oferece eficiência energética superior e aquecimento ultrarrápido, resultando em menor consumo de eletricidade e controlo de temperatura mais preciso, o que se traduz em poupança e melhor qualidade na confeção.

Este equipamento é adequado para todo o tipo de utensílios de cozinha?

Não, os fogões de indução requerem painéis e frigideiras com fundo ferromagnético. É fundamental verificar a compatibilidade dos seus utensílios antes de usar para garantir o correto funcionamento.

Como é efetuada a limpeza e manutenção diária deste equipamento?

A superfície em cerâmica indutiva do equipamento é fácil de limpar com um pano húmido e detergente suave. A sua construção em aço inoxidável também facilita a higienização, contribuindo para uma cozinha mais salubre.

Qual o nível de segurança oferecido pelos fogões de indução?

Estes fogões incluem funcionalidades como o reconhecimento automático de loiça e proteção contra sobreaquecimento, elevando o nível de segurança na cozinha profissional e minimizando riscos de acidentes.

É possível integrar este fogão de bancada noutras linhas de equipamento de cozinha?

Sim, este fogão faz parte da Linha 700 Estambul, o que significa que é concebido para se integrar harmoniosamente com outros módulos da mesma linha, criando um espaço de trabalho coeso e funcional. Medidas de 1200x730x300mm.