

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Elétrico 4 Zonas Linha 900 Estambul

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IND020	Modelo:	EMPPLS9IND020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	800 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IND020

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas e 14 kW de potência total. Construção robusta em aço inoxidável e design da Linha 900 Estambul, ideal para elevada exigência e eficiência energética em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Tecnologia de Indução — Principais Vantagens

Este fogão profissional de indução com 4 zonas, pertencente à robusta Linha 900 Estambul, é uma solução de vanguarda para cozinhas industriais que procuram eficiência e controlo precisos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e fácil higiene, essenciais em ambientes de restauração exigentes. A tecnologia de indução proporciona um aquecimento instantâneo e uniforme, resultando numa significativa poupança de energia em comparação com os sistemas de confeção tradicionais.

Aplicações Profissionais

O aparelho de confeção com 4 zonas de indução é ideal para uso intensivo em restaurantes, hotéis e refeitórios que exigem rapidez e adaptabilidade. Com placas de cerâmica de alta resistência e um sistema inteligente de reconhecimento de louça, permite uma operação segura e eficaz. Os indicadores de calor residual e a proteção contra sobreaquecimento reforçam a segurança na sua cozinha, tornando-o uma escolha fiável para a sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Plano superior	Aço inoxidável 2 mm
Corpo e estrutura	Aço inoxidável 1 mm
Zonas de indução	4
Potência por zona	3,5 kW
Potência total	14 kW
Tensão	400 V
Fundo	900 mm

Característica	Detalhe
Dimensões (AxFxH)	800x900x300 mm
Peso	56 kg
Placas	Cerâmica de alta resistência
Diâmetro campos indução	250 mm
Reconhecimento de louça	Sim
Indicador calor residual	Sim
Proteção sobreaquecimento	Sim

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem do fogão de indução em comparação com os fogões a gás?

R: A indução oferece maior eficiência energética e um controlo de temperatura mais preciso e instantâneo, o que se traduz numa cozedura mais rápida e numa poupança de custos operacionais.

P: O equipamento exige alguma panela ou recipiente especial para cozinhar?

R: Sim, os fogões de indução requerem panelas e frigideiras com base ferromagnética, especificamente concebidas para esta tecnologia, garantindo a sua compatibilidade e melhor desempenho.

P: Este modelo é adequado para cozinhas com muito movimento e volume de trabalho?

R: Absolutamente. Com as suas 4 zonas de alta potência e construção robusta, este artigo é perfeitamente adequado para o ritmo elevado das cozinhas de hotelaria e restaurantes.

P: Como é feita a limpeza e manutenção deste fogão?

R: A superfície de cerâmica e o aço inoxidável permitem uma limpeza fácil e rápida. Recomenda-se a utilização de produtos específicos para indução e inox, evitando abrasivos para preservar o acabamento e a eficiência do equipamento.

P: Onde posso encontrar mais equipamentos da Linha 900 Estambul para completar a minha cozinha?

R: Pode explorar a nossa gama completa de artigos da Linha 900 Estambul no nosso catálogo, onde encontrará soluções complementares para otimizar o seu espaço de trabalho.