

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 de Bancada 2 Zonas 7 kW Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS9IND010	Modelo:	EMPPLS9IND010
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	34 kg	Dimensões:	400 x 900 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS9IND010

Descricao Resumida

Fogão de indução de bancada com 2 zonas e 7 kW de potência total, ideal para cozinhas profissionais, oferecendo eficiência e precisão na confeitura.

Descrição Completa

Confeitura Profissional — Principais Vantagens

Este fogão de indução de bancada, com duas zonas de cozinhado independentes, é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão. A tecnologia de indução proporciona um aquecimento ultrarrápido e controle exato da temperatura, resultando numa economia significativa de energia e numa dinâmica de trabalho superior comparativamente aos equipamentos tradicionais a gás ou elétricos. É uma ferramenta robusta e fiável para qualquer chef exigente.

Aplicações Profissionais

Perfeito para restaurantes, hotéis, cafeterias e serviços de catering que procuram otimizar o seu espaço de trabalho e reduzir os custos operacionais. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade e fácil manutenção, características essenciais para ambientes de alta exigência. A versatilidade deste equipamento permite a preparação de uma vasta gama de pratos, desde sopas a fritos, com resultados consistentes e de alta qualidade.

Características Técnicas

Plano superior	Aço inoxidável 2 mm
Corpo e Estrutura	Aço inoxidável 1 mm
Placas	Cerâmica indução de alta resistência
Campos de Indução	Ø 250 mm
Reconhecimento de Utensílios	Sim
Indicador de Calor Residual	Sim
Proteção Superaquecimento	Automática
Profundidade	900 mm
Zonas	2

Potência por Zona	2 x 3,5 kW
Potência Total	7 kW
Tensão	230 V
Peso	34 kg
Dimensões (AxFxH)	400x900x300 mm

Perguntas Frequentes

A tecnologia de indução é realmente mais económica?

Sim, a indução é altamente eficiente porque aquece diretamente o tacho e não o ar à sua volta, resultando em menos desperdício de energia e uma cozedura mais rápida. A sua rapidez permite também otimizar o tempo de confeção.

Como funciona o sistema de reconhecimento de utensílios?

O fogão deteta automaticamente a presença de tachos e panelas compatíveis com indução, ativando as zonas de aquecimento apenas quando um utensílio é colocado, o que aumenta a segurança e a eficiência.

Este equipamento é adequado para cozinhas com muito movimento?

Com a sua construção robusta em aço inoxidável e capacidade de resposta rápida, este fogão de indução é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo durabilidade e desempenho constante.

Qual a vantagem da Linha 900?

A Linha 900 do fabricante é conhecida pela sua robustez, profundidade superior e alta potência, sendo concebida para atender às demandas de cozinhas industriais e de grande produção, oferecendo equipamentos mais duráveis e de maior capacidade.

É fácil de limpar e manter?

Devido à sua superfície de cerâmica e ao corpo em aço inoxidável, a limpeza deste fogão de bancada é bastante simplificada. Resíduos de alimentos podem ser facilmente removidos, e a robustez do material garante uma manutenção mínima.