

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Mesa 4 Zonas 4x3 kW Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPPLS7IND020	Modelo:	EMPPLS7IND020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	48 kg	Dimensões:	800 x 730 x 300 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPPLS7IND020

Descricao Resumida

Fogão de indução de bancada Linha 700 com 4 zonas de 3 kW cada em aço inoxidável. Ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão.

Descricao Completa

Fogão de indução profissional — Cozinha por Indução — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e a modernidade com este robusto fogão de indução, projetado especificamente para cozinhas profissionais. Com quatro zonas de aquecimento independentes e uma potência individual de 3 kW, garante uma distribuição uniforme do calor e um controlo preciso da temperatura, essencial para a confeção de pratos delicados e exigentes. A tecnologia de indução proporciona uma cocção mais rápida e um consumo energético reduzido, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável no seu negócio.

A superfície superior é fabricada em aço inoxidável de 2 mm de espessura, conferindo-lhe uma resistência e durabilidade excecionais para suportar o ritmo intenso de uma cozinha de alta exigência. A estrutura e o corpo em aço inoxidável de 1 mm complementam a construção sólida, facilitando a limpeza e manutenção, e assegurando uma vida útil prolongada do equipamento. Este aparelho é uma solução fiável para otimizar as suas operações culinárias diárias.

Este fogão integra placas indutivas de cerâmica de alta resistência e um sistema de reconhecimento de loiça, que ativa o aquecimento apenas quando um recipiente adequado é colocado na zona, maximizando a segurança e a eficiência. Possui ainda um indicador de calor residual e um sistema automático de proteção contra sobreaquecimento, assegurando que o equipamento opera sempre dentro dos parâmetros de segurança ideais. É uma ferramenta indispensável para chefs que procuram desempenho e segurança.

Aplicações Profissionais

Este fogão de indução de bancada é a escolha primorosa para uma vasta gama de estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria. É ideal para restaurantes de elevado volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de equipamento de confeção potente e fiável. A sua versatilidade permite preparar desde molhos delicados a cozinhados demorados, adaptando-se a qualquer ementa com facilidade.

Graças ao seu design compacto e à sua construção resistente, este equipamento pode ser facilmente integrado em bancadas de trabalho existentes, otimizando o espaço da cozinha. Perfeito para cozinhas onde a eficiência energética e a segurança são prioridades, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e agradável. A sua robustez é uma mais-valia em qualquer contexto profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Plano superior	Aço inoxidável 2 mm
Corpo e estrutura	Aço inoxidável 1 mm
Placas indutivas	Cerâmica de alta resistência
Diâmetro campos de indução	250 mm
Sistema de reconhecimento	Vajilla (loiça)
Indicador	Calor residual
Proteção	Automática contra sobreaquecimento
Fundo	700 mm
Zonas	4
Potência por zona	3,0 kW
Potência total	12 kW
Tensão	400 V
Peso	48 kg
Dimensões (AxFxH)	800x730x300 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cozinha por indução em comparação com fogões a gás ou elétricos tradicionais?

A tecnologia de indução oferece um aquecimento mais rápido e eficiente, com um controlo de temperatura muito mais preciso. Isso resulta em poupança energética significativa e uma maior segurança na cozinha, pois o calor é gerado diretamente no recipiente de confeção.

Este fogão é adequado para qualquer tipo de recipiente de cozinha?

O fogão possui um sistema de reconhecimento de loiça, o que significa que funciona apenas com panelas e frigideiras que sejam compatíveis com indução (geralmente com fundo magnético). Recomendamos verificar a compatibilidade dos seus utensílios antes de usar.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

Graças à superfície de aço inoxidável e às placas de cerâmica, a limpeza é bastante simples. Basta

um pano húmido e um detergente suave para remover salpicos e resíduos, mantendo o equipamento em ótimas condições de higiene e conservação.

Quais os mecanismos de segurança integrados neste fogão?

O fogão de indução incorpora um indicador de calor residual, alertando para a temperatura da superfície, e um sistema automático de proteção contra sobreaquecimento. Estes recursos aumentam a segurança operacional, prevenindo acidentes e prolongando a vida útil do aparelho.

Este equipamento é adequado para uso em cozinhas com espaço limitado?

Sim, o facto de ser um equipamento de bancada com dimensões compactas (800x730x300 mm) torna-o ideal para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de qualquer dimensão. O seu design permite uma instalação flexível e eficiente.