

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 6 Zonas Elétrico 25.5kW 1200mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE237397	Modelo:	237397
Marca:	HENDI	EAN:	8711369237397

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	237397
EAN	8711369237397

Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico de 6 zonas com 25.5kW, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável, superfície de vidro temperado e prateleira de arrumação.

Descricao Completa

Este fogão de indução elétrico de 6 zonas, com 25.5kW de potência total, é uma solução robusta para cozinhas profissionais de alta exigência, oferecendo controlo preciso e eficiência energética.

fogão de indução profissional — Fogão de Indução — Características Técnicas

Tipo de Equipamento	Fogão de Indução Elétrico
Dimensões (LxPxA)	1200 x 700 x 890 mm
Profundidade	700 mm (Linha 700)
Potência Total	25500 W
Tensão	400 V
Número de Zonas	6
Potência por Zona	3x 3.5 kW e 3x 5 kW
Níveis de Potência	11 por zona
Material da Caixa	Aço inoxidável reforçado
Superfície de Confeção	Vidro temperado
Diâmetro Máximo Utensílio	260 mm
Carga Máxima na Placa	150 kg
Pés	Reguláveis (?30 mm)
Armazenamento	Prateleira adicional para arrumação

Filtro	Filtro de gordura removível e lavável
Peso Líquido	93 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fogão de indução de Linha 700 é ideal para cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho, como restaurantes de grande capacidade, hotéis, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering e cozinhas industriais. A sua robustez e capacidade de confeção simultânea tornam-no adequado para a preparação de uma vasta gama de pratos em ambientes exigentes.

Fogão de Indução — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** A tecnologia de indução minimiza a perda de calor, resultando em menor consumo de energia e um ambiente de trabalho mais fresco.
- ****Controlo Preciso:**** Cada uma das 6 zonas possui 11 níveis de potência independentes, permitindo um controlo exato da temperatura para diferentes preparações.
- ****Robustez e Durabilidade:**** Construção em aço inoxidável reforçado e superfície de vidro temperado garantem uma longa vida útil em ambientes de cozinha intensivos.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície lisa de vidro temperado e o filtro de gordura removível facilitam a higiene diária, essencial para padrões profissionais.
- ****Segurança:**** O aquecimento apenas do recipiente reduz o risco de queimaduras e melhora a segurança na cozinha.