

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão Indução Elétrico Linha 900 - 2 Zonas, Armário

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.022	Modelo:	UD5900.022
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	92 kg	Dimensões:	400 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.022
Marca	UDI
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fogão indução elétrico profissional Linha 900, 2 zonas e armário. Medidas: 400x900x900 mm. Potência de 10 kW. Ideal para cozinhas industriais.

Descricao Completa

fogão de indução profissional — Fogão Indução Profissional — Principais Vantagens

Este fogão por indução profissional, pertencente à Linha 900, foi concebido para o rigor das cozinhas de hotelaria e restauração, combinando alta performance com durabilidade. Apresenta duas zonas de aquecimento independentes, integrando um armário inferior com porta, uma solução prática e higiénica para o armazenamento de utensílios, mantendo o espaço de trabalho organizado e otimizado. Esta solução energética eficiente é uma mais-valia em qualquer ambiente profissional que exija rapidez e precisão na confeção de pratos.

A tecnologia de cozedura por indução cerâmica garante um aquecimento instantâneo e uma distribuição de calor uniforme, permitindo aos chefs um controlo exímio sobre a temperatura. Este sistema minimiza a perda de calor para o ambiente, resultando num consumo energético reduzido e num espaço de trabalho mais agradável. Adicionalmente, beneficia de um isolamento eficaz que complementa a sua segurança, contando com proteção automática contra sobreaquecimento.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e refeitórios, este aparelho de cozedura de indução é perfeito para qualquer estabelecimento que necessite de agilidade e precisão na preparação de alimentos. A sua robustez e eficiência são particularmente valorizadas em cozinhas industriais e de grande volume, onde a otimização do tempo e a consistência na qualidade são cruciais. É especialmente adequado para a preparação de pratos que requerem controlo rigoroso de temperatura e para maximizar a produtividade durante picos de afluência.

Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	400x900x900 mm
Potência	10 kW

Tensão	400 V
Volume	0,55 m³
Peso Líquido	92 kg

Perguntas Frequentes

Este equipamento de indução é compatível com que tipo de recipientes?

Este fogão funciona com tachos e panelas que possuam uma base ferromagnética, especificamente desenvolvidos para cozedura por indução. É crucial utilizar os utensílios corretos para garantir a eficiência máxima do aparelho.

Quais são as dimensões exatas e o espaço necessário para este fogão de indução?

O fogão de indução profissional Linha 900 possui dimensões de 400x900x900 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se prever espaço adicional para ventilação e manutenção adequado em cozinhas profissionais para assegurar o correto funcionamento.

Quais são os requisitos elétricos para a instalação deste equipamento?

Este fogão de indução elétrica requer uma tensão de 400 V e possui uma potência total de 10 kW. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, assegurando que o circuito elétrico da cozinha industrial cumpra as especificações de segurança e capacidade necessárias.

Como se realiza a manutenção e limpeza deste fogão de indução profissional?

A limpeza do fogão deve ser feita com detergentes suaves e panos macios. Graças às placas de cerâmica de alta durabilidade e ao isolamento eficaz, a manutenção é simplificada. É importante evitar produtos abrasivos para preservar a superfície e o bom funcionamento do equipamento, prolongando a sua vida útil.

Quais os principais benefícios da cozedura por indução comparada com outros métodos?

A cozedura por indução oferece um aquecimento mais rápido, maior eficiência energética e um controlo de temperatura mais preciso. Tudo isto resulta em melhores resultados culinários, um ambiente de trabalho mais fresco e um menor consumo de energia, contribuindo para uma operação mais sustentável e rentável.