

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



Fogão de Indução Eléctrico Profissional 4 Zonas 800x900 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5900.023	Modelo:	UD5900.023
Marca:	UDI	EAN:	N/D
Peso:	189 kg	Dimensões:	800 x 900 x 900 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD5900.023
Marca	UDI
Energia	Eléctrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Linha	900
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico profissional Linha 900 com 4 zonas de cocção e 20 kW. Ideal para cozinhas de restauração e hotelaria, com arrumação integrada.

Descricao Completa

fogão de indução profissional — Fogão de Indução – Principais Vantagens

Este fogão elétrico de indução, com quatro zonas de confeção, eleva a eficiência da sua cozinha profissional. Integrado na conceituada Linha 900, foi desenvolvido para ambientes de elevada exigência, como restaurantes, hotéis e serviços de catering. A tecnologia de indução utilizada converte de forma quase total a energia em calor diretamente nos utensílios, minimizando o desperdício e otimizando o consumo energético.

As superfícies de cocção em cerâmica garantem uma distribuição uniforme do calor, apresentando uma durabilidade excecional mesmo sob utilização contínua e intensiva. Para a segurança operacional, essencial em cozinhas que trabalham longas horas e a altas temperaturas, este equipamento possui um sistema automático de proteção contra sobreaquecimento. Um isolamento com 100% de eficácia contribui ainda para um ambiente de trabalho mais fresco e seguro para a sua equipa.

A pensar na otimização do espaço e na funcionalidade, o design incorpora armários e portas na parte inferior. Esta solução de arrumação integrada permite ter à mão os utensílios e ingredientes essenciais, mantendo a sua cozinha organizada e eficiente.

Aplicações Profissionais

Este fogão de indução é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes de média e grande dimensão, unidades hoteleiras, refeitórios, pastelarias e cantinas industriais, que necessitam de equipamentos robustos e de alto desempenho. A sua capacidade de atingir altas temperaturas rapidamente e a resposta térmica imediata tornam-no perfeito para uma vasta gama de preparações culinárias, desde sopas a fritos, garantindo um controlo preciso e resultados consistentes. A sua construção robusta, parte da Linha 900, assegura fiabilidade e durabilidade mesmo sob cargas de trabalho exigentes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	800x900x900 mm
Potência	20 kW
Tensão	400 V
Volume	0,9 m³
Peso Líquido	189 kg
Tipo de Placas	Indução de cerâmica, 4 zonas
Características Adicionais	Proteção contra sobreaquecimento, isolamento 100% eficaz, armários e portas integrados

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cozedura por indução em ambientes profissionais? A cozedura por indução oferece um aquecimento rápido e preciso, com elevada eficiência energética, resultando em menores custos operacionais e um controlo de temperatura superior para a confeção de pratos diversos.

Este equipamento é adequado para cozinhas industriais de alta produção? Sim, o fogão faz parte da robusta Linha 900, concebida especificamente para suportar o ritmo e a intensidade de uso de cozinhas industriais, garantindo durabilidade e um desempenho consistente.

Onde posso armazenar os meus utensílios de forma conveniente? Este modelo inclui armários e portas integrados na sua estrutura, proporcionando um espaço de armazenamento prático e de fácil acesso para os seus utensílios e ingredientes, contribuindo para a organização da sua cozinha.

Quais os requisitos elétricos para instalar este fogão de indução? Este aparelho requer uma tensão de 400 V e uma potência de 20 kW. Recomenda-se sempre a consulta de um eletricista certificado para garantir uma instalação elétrica segura e em conformidade com as normas.

Como se processa a limpeza e manutenção deste fogão de indução profissional? A limpeza é facilitada pelas placas de indução cerâmicas de alta durabilidade, devendo ser usados produtos de limpeza não abrasivos e um pano macio. Para a manutenção, recomenda-se uma verificação periódica das ligações elétricas por um técnico especializado.