

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Fogão de Indução Elétrico 4 Zonas 17000W Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HE237687	Modelo:	HE237687
Marca:	HENDI	EAN:	8711369237687

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE237687
EAN	8711369237687
Energia	Elétrico
Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de indução profissional com 4 zonas e 17000W, ideal para alta produção. Construção robusta em aço inox, placas de vidro temperado e 11 níveis de potência por zona.

Descricao Completa

Este fogão de indução profissional, com 4 zonas e 17000W de potência, é ideal para cozinhas de alta produção. A construção robusta em aço inoxidável e placas de vidro temperado garantem durabilidade e eficiência.

fogão de indução profissional — Fogão de Indução — Características Técnicas

Potência Total	17000W (17 kW)
Tensão	400V
Número de Zonas	4 (2x 5000W, 2x 3500W)
Dimensões (LxPxA)	800 x 720 x 854 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Material da Superfície	Vidro temperado 5 mm

Carga Máxima Distribuída	100 kg
Diâmetro Mín./Máx. Tachos	160 mm a 260 mm
Níveis de Potência	11 por zona
Pés	Ajustáveis em altura (?30 mm)
Espaço de Armazenamento	Sim
Filtro de Gordura	Sim
Ligação Elétrica	Sem ficha, requer eletricista
Peso Líquido	63 kg
Linha	Linha 700

Fogão de Indução — Aplicações Profissionais

Este fogão de indução de alta potência é indispensável em restaurantes de cozinha tradicional e moderna, hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em serviços de catering para eventos. A sua capacidade de resposta e controlo preciso são ideais para cozinhas que exigem produção contínua e eficiente, desde a confeção de pratos complexos a grandes volumes de refeições.

Fogão de Indução — Principais Vantagens

- Alta potência de 17000W para uma produção intensiva e rápida.
- Controlo preciso da temperatura com 11 níveis de potência independentes por zona.
- Superfície de vidro temperado de 5mm, durável e fácil de limpar.
- Construção robusta em aço inoxidável para longevidade em ambientes profissionais.
- Amplo espaço de armazenamento integrado para utensílios e acessórios.
- Pés ajustáveis em altura para garantir estabilidade e nivelamento em qualquer superfície.
- Filtro de gordura integrado para uma manutenção simplificada.

Qual a potência total do fogão e como se distribui pelas zonas?

O fogão possui uma potência total de 17000W (17 kW), distribuída por quatro zonas: duas placas de 5000W e duas placas de 3500W, permitindo uma gestão eficiente da energia.

?

Que tipo de panelas são compatíveis com este fogão de indução?

Este fogão é compatível com tachos e panelas que tenham um diâmetro de fundo entre 160 mm e 260 mm e que sejam adequados para indução (base magnética).

A instalação elétrica é complexa?

Sim, este aparelho é fornecido sem ficha e requer a intervenção de um eletricitista qualificado para a sua ligação à corrente elétrica de 400V, garantindo uma instalação segura e adequada.

Este fogão possui espaço de arrumação?

Sim, a estrutura do fogão inclui um amplo espaço de armazenamento na parte inferior, ideal para guardar tachos, panelas ou outros acessórios de cozinha, otimizando o espaço de trabalho.

Quais as vantagens do vidro temperado na superfície de confeção?

O vidro temperado de 5 mm de espessura oferece alta resistência a choques térmicos e mecânicos, facilitando a limpeza e garantindo uma superfície de trabalho higiénica e duradoura para o uso intensivo em cozinhas profissionais.