

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 2 Zonas Linha 700 c/ Armário 400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMIN74A	Modelo:	MIN74A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	53 kg	Dimensões:	400 x 714 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MIN74A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700

Descrição Resumida

Fogão de indução profissional 2 zonas 7kW com armário, 400x714x850mm. Eficaz, seguro e fácil de limpar para cozinhas modernas.

Descrição Completa

Indução Profissional — Principais Vantagens

Ideal para cozinhas de alta exigência, este fogão de indução com base em armário oferece uma superfície de confeção de 6 mm de espessura, totalmente plana e hermeticamente selada para fácil limpeza e prevenção de derrames.

Desenvolvido para oferecer máxima eficiência, a tecnologia de indução ativa-se apenas em contacto com as panelas adequadas, proporcionando uma redução de energia de até 50% em comparação com sistemas convencionais. A zona de confeção que não está em contacto com o recipiente permanece fria, resultando num ambiente de trabalho mais seguro e confortável para a sua equipa.

Com controlo independente para cada zona de cozedura e 6 posições de regulação por indutor, este equipamento permite um controlo preciso da temperatura. Fabricado em aço inoxidável AISI 18/10 com 1 mm de espessura, a durabilidade e resistência à corrosão estão asseguradas, tornando-o um investimento robusto para qualquer cozinha profissional.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução premium para restaurantes, hotéis, empresas de catering e outras cozinhas institucionais que procuram otimizar a sua produção com um equipamento de alta performance. A sua capacidade de resposta rápida e eficiência energética tornam-no ideal para espaços com grande volume de trabalho, onde a rapidez e o controlo são essenciais na preparação de refeições. A construção robusta garante anos de serviço fiável em ambientes de utilização intensiva.

É perfeito para estabelecimentos que valorizam a segurança do ambiente de trabalho, a facilidade de higiene e a redução do consumo de energia. O seu design da linha 700 permite uma integração perfeita com outros módulos da mesma série, criando uma linha de confeção coesa e esteticamente apelativa na sua cozinha.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Cozedura	Indução sobre Armário
Número de Placas	2
Potência por Placa	2 x 3,5 kW
Potência Total	7,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	400x714x850h mm
Peso	53 kg
Superfície de Cozedura	Vitrocerâmica, 6 mm espessura
Material do Tampo	Aço Inox AISI 18/10, 1 mm espessura
Controlo de Temperatura	Independente para cada zona, 6 posições

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da indução em relação aos fogões tradicionais?

A principal vantagem reside na eficiência energética e na segurança. O aquecimento é instantâneo e apenas onde se encontra a panela, resultando numa poupança de energia significativa e num ambiente de trabalho mais fresco e seguro.

É fácil limpar este fogão de indução? Sim, a superfície de cozedura em vitrocerâmica de 6 mm de espessura é totalmente plana e selada, o que facilita extremante a limpeza e evita a acumulação de sujidade em fendas.

Posso controlar a temperatura de cada zona de cozedura de forma independente?

Absolutamente! Cada uma das duas placas de indução possui um controlo de temperatura independente com 6 posições de regulação, permitindo uma precisão térmica ideal para diferentes preparações.

Que tipo de panelas ou recipientes são compatíveis com este equipamento?

Este fogão de indução requer panelas e/ou recipientes ferromagnéticos (próprios para indução), uma vez que o aquecimento ocorre através da criação de um campo magnético que interage diretamente com o fundo da panela.

Este fogão é adequado para uma linha de confeção modular?

Sim, este modelo faz parte da linha 700, o que significa que foi concebido para se alinhar perfeitamente com outros equipamentos da mesma série, criando uma estação de trabalho coesa e funcional na sua cozinha.