

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 rápido
ao produto

Fogão Industrial Indução 4 Zonas Bancada Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMIN77T	Modelo:	MIN77T
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	56 kg	Dimensões:	700 x 714 x 250 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MIN77T
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Oferece alta eficiência energética e fácil limpeza.

Descricao Completa

fogão indução industrial — Cozinha por Indução — Principais Vantagens

Este inovador fogão de bancada com tecnologia de indução é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e precisão. Com quatro zonas de cocção independentes, permite um controlo rigoroso da temperatura, essencial para a confeção de diversos pratos. A sua superfície total e lisa, além de ser facilmente higienizável, assegura um ambiente de trabalho mais confortável e uma significativa redução do consumo energético, tornando-o um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

A construção em aço inoxidável AISI 18/10 garante durabilidade e resistência à corrosão, vital para o uso intensivo em espaços de restauração. Cada bobina de indução é ativada apenas em contacto com painéis específicas, minimizando o desperdício de calor e energia. Este sistema inteligente oferece seis posições reguláveis por zona, proporcionando flexibilidade total na preparação de alimentos.

Aplicações Profissionais

A versatilidade deste equipamento de cozinha torna-o indispensável em variados ambientes profissionais. É perfeito para restaurantes, hotéis e refeitórios que necessitam de um desempenho fiável e rápido. Também se adequa a cozinhas de demonstração ou escolas de culinária, onde a eficiência e a facilidade de utilização são valorizadas. As suas características energéticas e de segurança são altamente benéficas para cantinas e serviços de catering.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Indução
Instalação	Sob Bancada
Número de Placas	4
Potência por Placa	4 x 3,5 kW

Potência Total	14,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	700x714x250h mm
Peso	56 kg
Material da Bancada	Aço Inoxidável AISI 18/10 (1 mm de espessura)

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cocção por indução?

A principal vantagem é a eficiência energética, dado que o calor é gerado diretamente na base da panela, resultando num aquecimento mais rápido e num consumo de energia até 50% inferior comparativamente aos fogões tradicionais.

Este fogão é fácil de limpar?

Sim, a superfície do fogão é totalmente plana e selada à bancada, o que facilita imenso a limpeza de derrames e evita a acumulação de sujidade.

Posso usar qualquer tipo de panela neste equipamento?

Não, a tecnologia de indução requer a utilização de panelas com fundo ferromagnético (panelas de ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou panelas específicas para indução).

As zonas de cocção são independentes?

Sim, cada uma das quatro zonas de indução possui regulação de temperatura independente e indicador luminoso de funcionamento para maior versatilidade culinária.

Que tipo de manutenção é necessária para este fogão?

Para manter o desempenho e a higiene, recomenda-se uma limpeza regular da superfície com produtos adequados e verificar periodicamente as conexões elétricas por um técnico qualificado, conforme as instruções do fabricante.