

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fogão de Indução Industrial 4 Zonas 20 kW

Informacoes do Produto

SKU:	CHMIN98A	Modelo:	MIN98A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	200 kg	Dimensões:	800 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MIN98A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Potência	Mais de 15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 4 zonas de alta potência (20 kW), ideal para cozinhas profissionais. Confeção eficiente e segura com economia energética de 50%.

Descricao Completa

fogão indução industrial — Cozinha por Indução — Principais Vantagens

Este inovador fogão com tecnologia de indução é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e segurança. A sua superfície absolutamente plana de 6 mm de espessura não só é fácil de higienizar, como também impede a acumulação de resíduos, garantindo um ambiente de trabalho impecável. O aquecimento direcionado permite que a superfície permaneça fria fora da área de contacto com os recipientes, o que otimiza as condições de trabalho e reduz o consumo energético em até 50% em comparação com equipamentos de confeção tradicionais.

Cada zona de cocção integra seis posições de regulação de potência, oferecendo controlo preciso para uma vasta gama de preparações culinárias. A construção robusta em aço AISI 18/10 com 1 mm de espessura assegura durabilidade e resistência, essencial para o ritmo exigente das cozinhas de restauração. A flexibilidade de alinhamento dos módulos por justaposição facilita a integração em qualquer bancada de trabalho, adaptando-se perfeitamente ao seu espaço.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de cocção é perfeita para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram maximizar a eficiência energética e a segurança na cozinha. A sua resposta rápida e controlo preciso da temperatura tornam-na indispensável para a preparação de pratos que requerem ajustes térmicos finos. Ideal para cozinhas de alta produção que valorizam a higiene, a ergonomia e a redução de custos operacionais.

Características Técnicas

Placas	4
Potência por Placa	4 x 5,0 kW

Potência Total	20,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	800x900x850h mm
Peso	200 kg

Perguntas Frequentes

Quais as principais vantagens da confeitão por indução?

A confeitão por indução oferece maior eficiência energética, aquecimento rápido e preciso apenas na área de contacto, resultando em menor consumo de energia e num ambiente de trabalho mais fresco e seguro para os cozinheiros.

Este fogão é compatível com que tipo de utensílios?

Para garantir o correto funcionamento e aproveitamento total da tecnologia de indução, este fogão requer a utilização de panelas e frigideiras próprias para indução, fabricadas com materiais ferromagnéticos.

É possível integrar este equipamento numa linha de confeitão existente?

Sim, o design permite o alinhamento de módulos por justaposição, facilitando a integração em qualquer configuração de cozinha profissional e otimizando o espaço de trabalho.

Como é realizada a limpeza e manutenção da superfície de confeitão?

A superfície de vidro de 6 mm de espessura é totalmente plana e selada, tornando a limpeza extremamente simples. Um pano húmido é geralmente suficiente para remover derramamentos e manter a higiene.

Quantas zonas de aquecimento independentes possui este fogão?

Este equipamento está equipado com quatro zonas de aquecimento independentes, cada uma com seis níveis de potência reguláveis, permitindo cozinhar múltiplos pratos simultaneamente com controlo individualizado.