

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



Hotelequip.pt

Fogão de Indução Elétrico 2 Zonas Linha 900

Informacoes do Produto

SKU:	CHMIN94A	Modelo:	MIN94A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	400 x 900 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MIN94A
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	900

Descricao Resumida

Fogão industrial de indução com 2 zonas e 10 kW de potência, ideal para cozinhas profissionais. Superfície de cocção em aço AISI 18/10 para máxima eficiência e poupança energética de 50%.

Descricao Completa

Explore este **equipamento de confeção por indução**, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e controlo preciso. Com a sua placa de 6 mm de espessura, oferece uma superfície de cozedura lisa e fácil de higienizar. A fixação hermética à bancada de trabalho previne infiltrações indesejadas, garantindo durabilidade e segurança no ambiente de trabalho. Este sistema inovador ativa o aquecimento apenas quando deteta painéis para indução na superfície, ajustando a potência consoante a área de contacto. Desta forma, as zonas não utilizadas permanecem frias, otimizando o conforto da sua equipa e proporcionando uma poupança energética significativa de 50% face aos fogões convencionais.

Cada um dos dois indutores elétricos possui 6 posições de regulação, permitindo uma versatilidade de confeção excecional para diversos pratos. A luz indicadora de funcionamento assegura que a utilização é sempre intuitiva e eficiente. Esta unidade é perfeita para operações de médio e grande volume, onde a rapidez e a precisão culinária são cruciais.

fogão indução profissional — Indução Profissional — Principais Vantagens

- Superfície de confeção absolutamente plana e fácil de limpar, ideal para manter os mais altos padrões de higiene.
- Aquecimento proporcional à zona de contacto, com as áreas não utilizadas a permanecerem frias, contribuindo para um ambiente de trabalho mais seguro e confortável.
- Redução do consumo de energia em 50% comparativamente às cozinhas tradicionais, representando uma poupança substancial nos custos operacionais.
- Controlo de potência de 6 posições por indutor, oferecendo máxima precisão na cozedura de múltiplos alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI 18/10 de 1 mm de espessura, garantindo longevidade e resistência em uso intensivo.

Aplicações Profissionais

Este inovador fogão de indução foi concebido para o rigor das cozinhas de restaurantes, cozinhas de hotelaria, serviços de catering e estabelecimentos de restauração rápida. A sua versatilidade e eficiência energética tornam-no uma escolha superior para chefes que procuram equipamento fiável que lhes permita alcançar resultados culinários de excelência, enquanto gerem os seus custos operacionais de forma inteligente. Desde a cozedura de molhos delicados até à preparação de grandes refeições, este módulo de confeção adapta-se perfeitamente às mais diversas exigências da cozinha moderna.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Placas	2
Potência por Placa	2 x 5,0 kW
Potência Total	10,0 kW
Voltagem	400 V
Dimensões (LxPxA)	400x900x850h mm
Peso	100 kg
Material da Encimera	Aço Inoxidável AISI 18/10
Espessura da Encimera	1 mm
Espessura da Placa de Cozedura	6 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da cozedura por indução?

A principal vantagem reside na eficiência energética e no controlo térmico superior. O calor é gerado diretamente na base da panela, resultando num aquecimento mais rápido e numa menor perda de calor para o ambiente.

Este fogão é compatível com todos os tipos de panelas?

Não, este equipamento requer panelas específicas para indução, ou seja, com base magnética. Panelas de alumínio, vidro ou cerâmica sem base ferromagnética não funcionarão.

Como é feita a limpeza e manutenção da superfície de cozedura?

A superfície de vidro vitrocerâmico é completamente lisa e não aquece diretamente, o que facilita a limpeza. Basta um pano húmido e detergente suave para remover salpicos e resíduos após arrefecimento.

É possível cozinhar vários pratos simultaneamente com este fogão?

Sim, com dois indutores independentes e 6 posições de regulação para cada um, pode preparar duas receitas diferentes com controlo de temperatura individual, otimizando o tempo na cozinha.

Qual o impacto deste fogão no consumo energético do meu negócio?

Este fogão de indução permite uma redução de até 50% no consumo de energia em comparação com fogões convencionais. Isso resulta em menores custos operacionais e contribui para uma cozinha mais sustentável.