

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

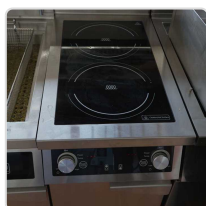
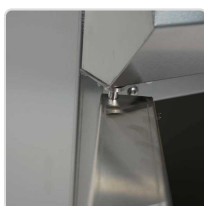


Fogão de Indução Elétrico 2 Zonas 8500W | Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105820	Modelo:	INDUCHEF 700-40-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUCHEF 700-40-P
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Potência	8–15 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico de 2 zonas (3500W + 5000W) para Linha 700. Oferece aquecimento rápido, controlo digital preciso e eficiência energética para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este fogão de indução elétrico de 2 zonas, com uma potência combinada de 8500W, oferece aquecimento rápido e controlo preciso para cozinhas profissionais de alto volume. A sua tecnologia de deteção de recipientes otimiza o consumo energético.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	400 x 700 x 900 mm
Tipo	Móvel com portas
Diâmetro mínimo/máximo do recipiente	120 - 260 mm
Dimensões do cristal	325 x 625 mm
Número de zonas	2
Potência total	8500 W (3500 W + 5000 W)

Tensão	380-420V 3N~ 50-60Hz
Faixa de temperatura	60-240 °C
Controlo	Digital, rotativo e tátil (10 níveis)
Temporizador	0-180 minutos
Material do corpo	Aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes de bairro, cantinas empresariais, hotéis com serviço de buffet, e estabelecimentos de catering que exigem rapidez e eficiência na confeção. Adequado para churrasqueiras com secção de acompanhamentos, marisqueiras e pastelarias com confeção.

Fogão de Indução — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** Tecnologia de deteção de recipientes ativa a zona de indução apenas quando necessário, garantindo poupanças significativas de energia.
- ****Controlo Preciso:**** Regulador de energia com 10 níveis e faixa de temperatura de 60-240°C, ideal para receitas delicadas ou serviço rápido.
- ****Aquecimento Rápido:**** Zonas de indução de 3500W e 5000W asseguram um aquecimento veloz, perfeito para momentos de pico.
- ****Ambiente de Trabalho Confortável:**** A energia concentra-se no fundo da panela, reduzindo a dispersão de calor e facilitando a limpeza.
- ****Alta Produtividade:**** Atinge rapidamente a temperatura ideal, aumentando a eficiência das operações de confeção e a quantidade de pratos preparados em cozinhas de alto volume.

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

Este fogão de indução requer panelas com fundo ferromagnético, como as de ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou panelas específicas para indução. Panelas de alumínio ou cobre sem base ferromagnética não funcionarão.

Quais as principais vantagens da indução face a fogões elétricos ou a gás tradicionais?

A indução oferece aquecimento significativamente mais rápido, maior eficiência energética devido à deteção de recipientes, controlo de temperatura mais preciso e um ambiente de

trabalho mais fresco, pois o calor é gerado diretamente na panela.

Como é feita a limpeza e manutenção deste equipamento?

A superfície de vidro cerâmica é fácil de limpar com um pano húmido e detergente suave após arrefecer. O corpo em aço inoxidável pode ser limpo com produtos específicos para inox. O filtro de ar deve ser limpo regularmente para garantir a ventilação adequada dos componentes.

Este fogão de indução exige alguma instalação elétrica específica?

Sim, o equipamento opera com uma tensão de 380-420V 3N~ 50-60Hz e não inclui ficha de ligação. Requer uma instalação elétrica trifásica adequada, realizada por um eletricista qualificado, para garantir a segurança e o correto funcionamento.

É possível controlar a temperatura e o tempo de confeção de forma precisa?

Sim, o fogão possui controlo digital com 10 níveis de potência, permitindo ajustar a temperatura entre 60-240°C. Inclui também um temporizador programável de 0 a 180 minutos, ideal para confeções que exigem precisão.