



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.



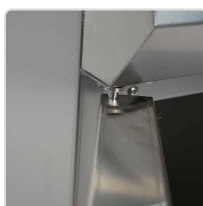
Acesso rapido
ao produto

Fogão de Indução 4 Zonas 2x3.5kW + 2x5kW Linha 700 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105821	Modelo:	INDUCHEF 700-80-P
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	INDUCHEF 700-80-P
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Linha	700, 900
Potência	4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão de indução elétrico com 4 zonas de alta potência (2x3.5kW + 2x5kW) e controlo digital. Linha 700, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Este fogão de indução elétrico, parte da Linha 700, oferece 4 zonas de confeção de alta potência (2x3.5kW e 2x5kW) para um desempenho superior em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e controlo preciso.

fogão de indução profissional — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	800 x 700 x 900 mm
Tipo	Móvel com portas
Diâmetro Recipiente	120-260 mm
Dimensões Cristal	725 x 625 mm
Número de Zonas	4
Potência por Zona	2x3500 W + 2x5000 W (Total: 17000 W)
Tensão	380-420V 3N~ 50-60Hz

Faixa de Temperatura	60-240°C
Controlo	Digital (rotativo e tátil), 10 níveis
Timer	0-180 minutos
Material do Corpo	Aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fogão de indução é ideal para cozinhas de alto volume e estabelecimentos que exigem rapidez e precisão na confeção. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional e moderna, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis, serviços de catering, e pastelarias com confeção. A sua robustez e eficiência tornam-no uma escolha sólida para qualquer ambiente de produção alimentar exigente.

Fogão de Indução — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** A tecnologia de deteção de recipientes ativa a zona de indução apenas quando necessário, otimizando o consumo de energia.
- ****Controlo Preciso:**** Com 10 níveis de potência e controlo digital (rotativo e tátil), permite ajustar a temperatura de 60°C a 240°C para qualquer tipo de confeção.
- ****Aquecimento Rápido:**** Zonas de indução de até 5 kW garantem um aquecimento extremamente rápido, essencial para serviços de pico e confeções expressas.
- ****Ambiente de Trabalho Confortável:**** A energia é concentrada no fundo do recipiente, reduzindo a dispersão de calor e mantendo o ambiente da cozinha mais fresco e agradável.
- ****Limpeza Simplificada:**** A superfície de vidro cerâmico e a menor dispersão de calor facilitam a limpeza e minimizam a aderência de resíduos.
- ****Segurança Reforçada:**** Inclui proteção contra sobreaquecimento e sistema de desligamento automático em caso de inatividade, garantindo a segurança operacional.

Qual a potência total deste fogão de indução?

Este fogão possui uma potência total de 17000 W (17 kW), distribuída por duas zonas de 3500 W e duas zonas de 5000 W, garantindo um desempenho robusto.

Que tipo de recipientes podem ser utilizados neste fogão?

Este fogão de indução é compatível com recipientes de fundo ferromagnético (próprios para indução) com diâmetros entre 120 mm e 260 mm.

Como é feito o controlo da temperatura e do tempo?

O controlo é totalmente digital, com opções de ajuste por mando rotatório e ecrã tátil. Permite seleccionar entre 10 níveis de potência/temperatura e programar um timer de 0 a 180 minutos.

Este equipamento requer alguma instalação elétrica específica?

Sim, o equipamento opera com uma tensão de 380-420V 3N~ 50-60Hz. É fundamental que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado, de acordo com as normas de segurança. Não inclui ficha de ligação.

Qual a vantagem de um fogão de indução para uma cozinha profissional?

Os fogões de indução oferecem aquecimento instantâneo e preciso, maior eficiência energética, um ambiente de trabalho mais fresco e seguro, e facilidade de limpeza, resultando em maior produtividade e menor custo operacional.