

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

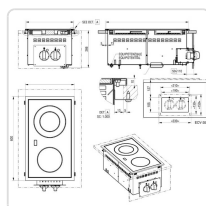


Fogão Vitrocerâmico Elétrico 4,3 kW com 2 Zonas de Cozedura

Informacoes do Produto

SKU:	EX19097862	Modelo:	ECV-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ECV-35
Energia	Elétrico, Gás

Instalação	De Bancada
Linha	550, 600, 900
Potência	Até 3 kW, 4–7 kW
Tipo	Fogão

Descricao Resumida

Fogão vitrocerâmico elétrico de 4,3 kW com 2 zonas de cozedura de dupla potência. Placa de 6 mm, segurança contra sobreaquecimento e fácil limpeza. Ideal para cozinhas profissionais compactas.

Descricao Completa

Este fogão vitrocerâmico profissional de 4,3 kW integra duas zonas de cozedura de dupla potência numa placa de 6 mm de espessura, ideal para espaços de produção compactos que exigem fiabilidade e desempenho elétrico.

fogão vitrocerâmico profissional — Características Técnicas

Tipo	Fogão Vitrocerâmico Elétrico
Linha	Linha 600
Zonas de Cozedura	2 (com elementos de aquecimento de dupla potência)
Potência Total	4,3 kW
Tensão	230-400V / 3-3N-50/60 Hz
Espessura da Placa	6 mm (vitrocerâmica)
Segurança	Limitador automático de sobreaquecimento
Indicador	Luz de calor residual
Dimensões Totais (LPA)	350 x 600 x 266 mm

Dimensões de Encastre	340 x 590 mm
Limpeza	Fácil

Aplicações Profissionais

Este fogão vitrocerâmico é uma solução robusta para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, roulotes, food trucks, tascas, pequenos cafés com confeitaria e pastelarias. É igualmente adequado para cozinhas de apoio em hotéis, cantinas empresariais ou escolares, onde a eficiência e a facilidade de limpeza são prioritárias para a confeitaria diária de pratos variados.

Fogão Vitrocerâmico — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** As duas zonas de cozedura com dupla potência permitem um controlo preciso e um aquecimento rápido, otimizando o consumo de energia.
- **Segurança Reforçada:** Equipado com limitador automático de sobreaquecimento e luz indicadora de calor residual, garantindo a segurança da equipa mesmo após o desligamento.
- **Durabilidade e Resistência:** A placa vitrocerâmica de 6 mm de espessura oferece alta resistência a choques térmicos e mecânicos, assegurando uma longa vida útil.
- **Fácil Higienização:** A superfície lisa da placa vitrocerâmica facilita a limpeza diária, essencial para manter os padrões de higiene em cozinhas profissionais.
- **Design Compacto:** Com apenas 350 mm de largura, integra-se facilmente em bancadas e linhas de confeitaria com profundidade de 600 mm, maximizando o espaço útil.

Qual a voltagem necessária para este fogão?

Este fogão requer uma ligação elétrica de 230-400V / 3-3N-50/60 Hz, adequada para instalações elétricas profissionais.

Este fogão é adequado para cozinhas com espaço limitado?

Sim, com apenas 350 mm de largura e uma profundidade de 600 mm (Linha 600), é ideal para otimizar o espaço em cozinhas compactas, food trucks ou áreas de apoio.

Como funciona o sistema de segurança contra sobreaquecimento?

O fogão possui um limitador automático que desliga a energia caso a temperatura exceda os limites de segurança, prevenindo danos ao equipamento e riscos de incêndio. [?](#)

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa da placa vitrocerâmica permite uma limpeza rápida e eficaz com um pano húmido e detergente suave, facilitando a manutenção diária da higiene.

Posso usar qualquer tipo de panela neste fogão?

Sim, os fogões vitrocerâmicos são compatíveis com a maioria dos tipos de panelas com fundo plano, incluindo aço inoxidável, ferro fundido, alumínio e cerâmica.