

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: 16/05/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Indução Elétrica 3.5 kW para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	UD2088.722	Modelo:	PLACA DE INDUCAO PFD 35
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	PLACA DE INDUCAO PFD 35

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 3.5 kW, ideal para cozinhas profissionais. Aquecimento rápido e eficiente, sem chama, com estrutura em aço inoxidável e placa cerâmica de vidro.

Descrição Completa

placa indução elétrica — Placa de Indução Elétrica — Principais Vantagens

A placa de indução elétrica de 3.5 kW representa a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e rapidez, destacando-se pela capacidade de cozinhar em pouco tempo sem a utilização de chama. Este sistema de indução de calor exclusivo transfere energia diretamente para o recipiente, minimizando o desperdício e maximizando a performance.

Com uma estrutura robusta em aço inoxidável e uma placa cerâmica de vidro de alta resistência, este equipamento não só assegura durabilidade e longevidade, como também facilita a limpeza e manutenção diária. A funcionalidade de paragem automática após a remoção do recipiente metálico oferece uma camada adicional de segurança e otimização energética.

A versatilidade da placa de indução permite a operação tanto em nível de potência, para um controlo preciso da cozedura, como em modo de temperatura (°C), ideal para receitas que requerem maior exatidão. A parte indutiva, com um diâmetro adaptável de 140 ÷ 220 mm, acomoda uma vasta gama de panelas e frigideiras profissionais.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, bares, buffets e cozinhas industriais onde a rapidez e a eficiência energética são prioritárias. A sua natureza sem chama torna-o seguro e eficiente para ambientes de alto volume de produção, ideal para a preparação de pratos que requerem cozedura controlada, desde molhos delicados a frituras rápidas, garantindo resultados consistentes e de alta qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	343x440x120 mm

Peso Líquido	8 kg
Potência	3,5 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície de cozedura	Placa cerâmica de vidro
Diâmetro indutivo	140 ÷ 220 mm