

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Placa de Indução Elétrica 3.5 kW Profissional

Informações do Produto

SKU:	UD2088.722	Modelo:	UD2088.722
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	8 kg	Dimensões:	343 x 440 x 120 cm

Imagens do Produto



Especificações

Marca	UDEX
Modelo	UD2088.722

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar esta placa de indução? A: Esta placa de indução elétrica tem as seguintes dimensões: 343x440x120 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo para ventilação adequada e acesso para manutenção., Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação da placa? A: A placa de indução requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 3.5 kW. Certifique-se de que a instalação elétrica da sua cozinha profissional está em conformidade com estas especificações., Q: Como se deve realizar a limpeza e manutenção desta placa de indução? A: A limpeza da placa cerâmica de vidro deve ser feita com produtos específicos para superfícies de vidro-cerâmica, após o arrefecimento completo. A estrutura em aço inoxidável pode ser limpa com detergentes suaves e um pano húmido. Evite produtos abrasivos., Q: Quais os tipos de recipientes compatíveis com esta placa de indução? A: Esta placa de indução funciona apenas com recipientes metálicos (ferro fundido, aço esmaltado, aço inoxidável com base magnética) que sejam aptos para indução. Após a remoção do recipiente, a máquina para automaticamente., Q: Esta placa de indução possui alguma garantia ou serviço de assistência técnica? A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia legal. Para informações detalhadas sobre as condições de garantia e assistência técnica, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o produto.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

placa indução elétrica, placa indução profissional, fogão indução 3.5 kW

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

12633

Alt Text Imagens

Placa De Inducao Pfd 35 Placa de indução profissional PFD 35 em aço inoxidável com visor digital e comandos táteis para restauração.

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Placa De Inducao Pfd 35

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Fogões

Categorias Secundárias

CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos,
CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO

Upsells (SKU | Título)

HRMF6004S,JUU1941

Uso Profissional - Dicas	<p>Utilize sempre recipientes com fundo ferromagnético para maximizar a eficiência da indução e evitar desperdício de energia. Verifique a compatibilidade antes da utilização., Aproveite a dupla funcionalidade de controlo por potência e temperatura para adaptar a cozedura: potência para aquecimento rápido e temperatura para manutenção precisa ou preparações delicadas., Mantenha a superfície da placa limpa após cada utilização com produtos específicos para vidro cerâmico. Isso não só prolonga a vida útil do equipamento como também garante a máxima transferência de calor., Posicione a placa em superfícies estáveis e com boa ventilação para assegurar o correto arrefecimento dos componentes internos, especialmente em operações contínuas.</p>
Uso Profissional - Perfis	<p>Chef Executivo, Responsável de F&B (Food & Beverage), Gestor de Cozinha</p>
Descrição Curta Original	<p><p>“Máquina para cozinhar em pouco tempo, sem chama, por sistema de indução de calor da placa ao recipiente. Após a remoção do recipiente, que deve ser absolutamente metálico, a máquina pára.
 Estrutura de aço inoxidável – placa cerâmica de vidro – operação em nível de potência ou modo de temperatura (° C) – parte do plano é indutiva diam. 140 ÷ 220mm.”</p></p>
Descrição Original (1/2)	<p><p>Dimensões: 343x440x120 mm
 Peso liquido: 8 Kg
 Potência: 3,5 kw</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
Cross-sells (SKU Título)	<p>HRCE2P750S,HRCE4P750S</p>
Uso Profissional - Casos de Uso	<p>Cozinhas de Restaurantes de Alta Cozinha: Em restaurantes que exigem precisão e rapidez, esta placa é ideal para a confeção de molhos delicados como holandês ou béchamel, onde o controlo exato da temperatura é fundamental para evitar queimar ou talhar. Permite também selar rapidamente proteínas, mantendo a suculência e acelerando o serviço durante picos de afluência., Buffets e Eventos de Catering: Para eventos com serviço de buffet ou estações de show cooking, a placa de indução oferece uma solução segura e eficiente. A ausência de chama minimiza riscos em espaços com circulação de público, enquanto a capacidade de manter pratos quentes a uma temperatura constante ou finalizar pequenas porções na hora garante a qualidade e frescura dos alimentos., Cozinhas de Hotéis e Pequenos-Almoços: Em hotéis, esta placa pode ser utilizada para preparar omeletes e ovos mexidos ao minuto em estações de pequeno-almoço, garantindo frescura e personalização para o cliente. A sua superfície de fácil limpeza e a paragem automática contribuem para a higiene e segurança exigidas em ambientes hoteleiros com múltiplos utilizadores.</p>

Uso Profissional - Introdução

A Placa de Indução Elétrica de 3.5 kW é uma ferramenta indispensável para a cozinha profissional moderna, oferecendo aquecimento rápido e preciso sem chama. A sua tecnologia de indução transfere energia diretamente para o recipiente, resultando em menor desperdício energético e maior eficiência operacional, crucial para otimizar o fluxo de trabalho em ambientes de alta demanda como restaurantes, hotéis e catering.

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 3.5 kW para cozinhas profissionais. Aquecimento rápido, sem chama, estrutura em aço inoxidável e superfície vitrocerâmica de vidro.

Descricao Completa

placa indução elétrica profissional — Placa de Indução Elétrica — Principais Vantagens

Este equipamento moderno e versátil é a escolha ideal para cozinhas de restauração que procuram agilidade e eficácia na confeção. Com a sua tecnologia de aquecimento por indução de 3.5 kW de potência, garante tempos de cozedura reduzidos e uma transferência de energia direta para o recipiente, minimizando o desperdício e otimizando o desempenho. A ausência de chama proporciona um ambiente de trabalho mais seguro e com menor emissão de calor residual. Este **fogão** profissional destaca-se, portanto, pela sua capacidade de resposta e pela notável economia energética.

A construção robusta, com uma superfície em vitrocerâmica de alta resistência e estrutura em aço inoxidável, assegura a sua durabilidade e torna a limpeza e manutenção diárias bastante simplificadas. A função de paragem automática quando o recipiente é removido adiciona uma camada extra de segurança e contribui para a poupança de energia. Além disso, a flexibilidade de operação por nível de potência ou por controlo preciso da temperatura em graus Celsius, torna-o num **cooker** indispensável para diversas técnicas de **cooking range**, desde os mais delicados molhos até frituras rápidas.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é ideal para dinamizar o serviço em restaurantes, hotéis, buffets, bares e cozinhas industriais onde a celeridade e a eficiência energética são cruciais. A metodologia de aquecimento sem chama proporciona um ambiente de trabalho mais seguro, sendo perfeito para locais de elevado

volume de produção. A precisão no controlo da confeção é adequada para uma vasta gama de pratos, desde molhos delicados e guisados que exigem controlo constante da temperatura, até frituras rápidas que requerem aquecimento instantâneo, garantindo resultados finais consistentes e de alta qualidade.

Características 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

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para instalar esta superfície de confeção?

A: Esta placa de indução elétrica tem as seguintes dimensões: 343x440x120 mm (largura x profundidade x altura). Recomenda-se um espaço mínimo para ventilação adequada e acesso para manutenção, assegurando o seu bom funcionamento.

Q: Que requisitos elétricos são necessários para a instalação deste equipamento?

A: A placa de indução requer uma tensão de 230 V e tem uma potência de 3.5 kW. Assegure-se de que a instalação elétrica da sua cozinha profissional está em conformidade com estas especificações para evitar sobrecargas e garantir a segurança.

Q: Inclui alguma garantia ou serviço de assistência técnica?

A: Sim, todos os nossos equipamentos incluem garantia legal. Para informações detalhadas sobre as condições de garantia e assistência técnica, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente ou consulte a documentação fornecida com o produto, estamos à disposição para ajudar.

Q: Quais os tipos de recipientes compatíveis com esta placa de indução?

A: Esta placa de indução funciona apenas com recipientes metálicos (ferro fundido, aço esmaltado, aço inoxidável com base magnética) que sejam aptos para indução. Após a remoção do recipiente, o equipamento para automaticamente, otimizando o consumo de energia.

Q: O controlo de temperatura é preciso para cozeduras delicadas?

A: Sim, a placa de indução permite a operação tanto por nível de potência quanto por modo de

temperatura em graus Celsius, proporcionando um controlo extremamente preciso para preparações culinárias que exigem maior exatidão, como molhos e sobremesas delicadas.