

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa de Indução Elétrica 3.5 kW para Wok

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.724	<b>Modelo:</b>	PLACA A INDUÇÃO BT350W
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	PLACA A INDUÇÃO BT350W

### Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 3.5 kW com estrutura em aço inoxidável e placa vitrocerâmica, ideal para uso com panela Wok. Controlo digital e temporizador para cozedura eficiente em ambientes de hotelaria e restauração.

## Descricao Completa

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

Esta placa de indução elétrica de 3.5 kW oferece uma solução de cozedura eficiente e focada, ideal para ambientes profissionais. O seu sistema de aquecimento direto do recipiente minimiza a perda de calor, garantindo um aquecimento rápido e uniforme, fundamental para a dinâmica das cozinhas de restauração e hotelaria.

Construída com uma robusta estrutura em aço inoxidável e uma placa vitrocerâmica durável, esta unidade foi concebida para suportar o uso intensivo diário. O controlo digital preciso, com possibilidade de operar em modo de potência ou temperatura, e o temporizador integrado, conferem uma flexibilidade de utilização superior, adaptando-se a diversas preparações culinárias.

A segurança é otimizada pela tecnologia de indução, que apenas aquece o utensílio de cozinha, mantendo a superfície da placa mais fria ao toque. Esta característica, combinada com a facilidade de limpeza da superfície vitrocerâmica, contribui para um ambiente de trabalho mais seguro e higiénico, em conformidade com as exigências do setor alimentar.

### Aplicações

Esta placa de indução é perfeita para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, bares, e estabelecimentos de catering que necessitam de um equipamento versátil para cozedura rápida e precisa. É particularmente indicada para a utilização com panelas Wok (adquiridas separadamente), permitindo confeccionar pratos asiáticos ou outras iguarias que beneficiem de um aquecimento intenso e controlado. A sua capacidade de resposta energética e o design compacto tornam-na adequada tanto para cozinhas principais como para áreas de preparação auxiliares.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	343 x 440 x 120 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Potência</b>	3.5 kW
<b>Peso Líquido</b>	8 kg
<b>Peso Bruto</b>	11 kg
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Placa</b>	Vitrocerâmica
<b>Controlo</b>	Digital (potência/temperatura), temporizador