

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa de Indução Elétrica Para Wok 3.5 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2088.724	<b>Modelo:</b>	UD2088.724
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	8 kg	<b>Dimensões:</b>	343 x 440 x 120 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2088.724

**FAQ**

Q: Quais as dimensões desta placa de indução e que espaço devo considerar para a sua instalação? A: Esta placa de indução possui dimensões de 343x440x120 mm (largura x profundidade x altura). Para a sua instalação, é fundamental prever espaço adicional para ventilação adequada e acesso fácil para futuras manutenções, garantindo assim o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento no seu estabelecimento HORECA., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta placa de indução? A: Esta placa de indução requer uma tensão de 230 V para operar. Assegure que a sua instalação elétrica cumpre com os requisitos de potência (3.5 kW) e que dispõe de uma tomada adequada para o correto e seguro funcionamento do equipamento na sua cozinha profissional., Q: Como devo proceder à limpeza e manutenção desta placa de indução para Wok? A: A limpeza da placa vitrocerâmica deve ser feita com um pano húmido e detergente suave após cada utilização, certificando-se de que o equipamento está desligado e frio. A estrutura em aço inoxidável também pode ser limpa da mesma forma. Para a manutenção, verifique regularmente as tomadas de ar para evitar obstruções e garantir a eficiência do arrefecimento, prolongando a vida útil do seu equipamento., Q: É necessário adquirir a panela WOK separadamente para utilizar com esta placa de indução? A: Sim, para utilizar esta placa de indução especificamente concebida para Wok, a panela WOK compatível deve ser encomendada à parte. Esta placa de indução é otimizada para o sistema de cozedura por indução de calor do prato ao recipiente metálico, garantindo um desempenho superior com o utensílio adequado.

**Importado em**

20/04/2026

**Focus Keyword**

placa indução elétrica, placa indução profissional, placa indução para Wok

**Importado por**

ruimedalha@hotelequip.pt

**WooCommerce ID**

12635

**Alt Text Imagens**

Placa A Indução Bt350w Placa de indução profissional para wok BT350W em aço inoxidável com painel digital para cozinha industrial.

**Outros Atributos**

Marca: UDI

**Título Original**

Placa A Indução Bt350w

**Estado WooCommerce**

publish

**Estado Optimização**

published

**Categoria Proposta (IA)**

CONFEÇÃO &gt; Snack / Sob Bancada &gt; Eletricos &gt; Fogões

**Categorias Secundárias**CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada > Eletricos,  
CONFEÇÃO > Snack / Sob Bancada, CONFEÇÃO**Upsells (SKU | Título)**

HRMF6004S,JUU1940

<p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>	<p>Utilize sempre Woks e panelas com base ferromagnética para garantir a máxima eficiência da indução e evitar o desperdício de energia., Para preparações que exigem variação rápida de temperatura, opere no modo de potência. Para processos mais longos e estáveis, como cozinhados lentos, o modo de temperatura com temporizador oferece maior precisão e consistência., Mantenha a superfície vitrocerâmica sempre limpa para otimizar a transferência de calor e prolongar a vida útil do equipamento; a limpeza é simplificada pela ausência de calor residual direto na placa., Considere a aquisição de um Wok com fundo plano para maior estabilidade na placa de indução, otimizando o contacto e a eficiência térmica.</p>
<p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>	<p>Chef de Cozinha (Cozinha Asiática/Fusion), Responsável de F&amp;B (Hotelaria e Eventos), Gerente de Restaurante/Bar</p>
<p><b>Descrição Curta Original</b></p>	<p>&lt;p&gt;Máquina com sistema de cozedura por indução de calor do prato ao recipiente (tipo metal) para panela WOK (a encomendar à parte).&lt;br /&gt; Estrutura em aço inox – placa vitrocerâmica – funcionamento em modo potência ou temperatura – temporizador digital.&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 343x440x120 mm&lt;br /&gt; Potência: kw 3,5 Kg&lt;br /&gt; Peso líquido: 8 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 11 kg&lt;/p&gt;&lt;p&gt;Tensão: 230 V&lt;/p&gt;</p>
<p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p>	<p>HRCE2P750S,HRCE4P750S</p>
<p><b>Uso Profissional - Casos de Uso</b></p>	<p>Restaurantes de Cozinha Asiática e Fusion: Essencial para o salteado rápido e preciso de vegetais, carnes e massas em Wok, permitindo manter a textura 'al dente' e o sabor característico dos pratos. A potência de 3.5 kW garante a temperatura elevada necessária para o 'wok hei' autêntico, crucial na culinária cantonesa e sichuanesa., Cozinhas de Hotelaria e Catering para Eventos: Utilizada como estação de cocção auxiliar para serviço 'show cooking' ou eventos com grande volume, onde a velocidade e a capacidade de resposta são críticas. Permite preparar pratos personalizados na hora, como risotos, massas ou guisados, com um controlo de temperatura instantâneo e sem o calor residual das placas tradicionais., Bares e Esplanadas com Oferta de Snacks Quentes: Ideal para a preparação rápida de porções individuais ou tapas quentes, como camarão salteado, cogumelos à bulhão pato ou pequenas frituras. A tecnologia de indução assegura um aquecimento focado e eficiente, reduzindo o tempo de espera do cliente e a dispersão de calor no ambiente de trabalho.</p>
<p><b>Uso Profissional - Introdução</b></p>	<p>A placa de indução elétrica de 3.5 kW para Wok representa um avanço tecnológico crucial para a eficiência e versatilidade em cozinhas profissionais. Com a sua capacidade de aquecimento rápido, controlo preciso e design robusto, este equipamento é indispensável para operações que exigem agilidade e consistência na confeção, minimizando perdas energéticas e otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de alta demanda.</p>

Placa de indução elétrica de 3.5 kW, ideal para uso profissional com panela Wok. Estrutura em aço inoxidável e controlo digital para cozedura eficiente e rápida.

## Descricao Completa

### Placa de Indução Elétrica — Principais Vantagens

Este equipamento de confeção por indução elétrica de 3.5 kW é a escolha ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e rapidez. A tecnologia de aquecimento direto do recipiente assegura uma minimização da perda de calor, promovendo um aquecimento instantâneo e uniforme. Esta característica é vital para o ritmo acelerado de restaurantes e estabelecimentos de hotelaria, onde a agilidade na confeção é um fator crítico para o sucesso.

Robusto e concebido para durar, este aparelho apresenta uma estrutura em aço inoxidável e uma superfície vitrocerâmica de alta resistência, apta para suportar o uso diário intensivo. O controlo digital oferece precisão superior, permitindo operar tanto por potência como por temperatura, complementado por um temporizador integrado. Tal versatilidade adapta-se a uma vasta gama de técnicas culinárias, desde o salteado rápido à cozedura lenta e controlada.

A segurança operacional é uma prioridade, com a tecnologia de aquecimento indutivo que só atua no utensílio, mantendo a placa mais fresca ao toque e reduzindo o risco de queimaduras. Além disso, a facilidade de limpeza da superfície vitrocerâmica contribui para um ambiente de trabalho mais higiénico, satisfazendo as exigências do setor alimentar.

### Aplicações Profissionais

Este fogão de indução foi desenvolvido para cozinhas profissionais de restaurantes, hotéis, bares e serviços de catering que necessitam de um equipamento flexível para preparações culinárias rápidas e precisas. A sua funcionalidade é otimizada para panelas Wok (adquiridas separadamente), possibilitando a confeção de pratos asiáticos e outras iguarias que beneficiam de um calor intenso e controlado. A eficiência energética e as dimensões compactas tornam-na adequada tanto para a zona de cocção principal como para áreas de apoio ou show cooking.

### Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	343 x 440 x 120 mm
Potência	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

## Perguntas Frequentes

---

### **Que tipo de panelas podem ser usadas com esta placa de indução?**

Esta placa funciona exclusivamente com recipientes de base ferromagnética, sendo especialmente concebida para panelas tipo Wok, que devem ser adquiridas separadamente para garantir o desempenho máximo do equipamento e a eficiência da cozedura.

### **Quais as vantagens de utilizar um fogão de indução num ambiente profissional?**

As placas de indução oferecem aquecimento rápido e extremamente preciso, resultando em maior eficiência energética e segurança aprimorada. Estas características tornam-nas ideais para cozinhas profissionais com uma alta e contínua demanda, onde a agilidade e a poupança são cruciais.

### **É fácil limpar a superfície vitrocerâmica desta placa industrial?**

Sim, a superfície vitrocerâmica é notavelmente fácil de limpar. Derrames e salpicos podem ser removidos com um pano húmido, uma vez que a placa não retém calor diretamente na sua superfície, facilitando a manutenção da higiene.

### **Quais as dimensões desta placa de indução e que espaço devo considerar para a sua instalação?**

Esta placa de indução possui dimensões de 343x440x120 mm (largura x profundidade x altura). Para uma instalação otimizada, é fundamental prever espaço adicional que garanta uma ventilação adequada e um acesso fácil para futuras manutenções, assegurando assim o bom funcionamento e a durabilidade do equipamento no seu estabelecimento.

### **Esta placa é versátil para diferentes tipos de culinária?**

Sim, com o seu controlo digital preciso, que permite operar em modo de potência ou temperatura, esta placa de indução é altamente versátil. Adapta-se perfeitamente a diversas preparações culinárias, desde o saltear rápido a pratos que exigem um cozinhado mais lento e controlado, especialmente quando utilizada com o Wok adequado.