

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: 10/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	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 > Snack / Sob Bancada > Eletricos > Fogões

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

HRMF6004S,JUU1940

Uso Profissional - Dicas	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.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha (Cozinha Asiática/Fusion), Responsável de F&B (Hotelaria e Eventos), Gerente de Restaurante/Bar
Descrição Curta Original	<p>Máquina com sistema de cozedura por indução de calor do prato ao recipiente (tipo metal) para panela WOK (a encomendar à parte). Estrutura em aço inox – placa vitrocerâmica – funcionamento em modo potência ou temperatura – temporizador digital.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 343x440x120 mm Potência: kw 3,5 Kg Peso líquido: 8 kg Peso bruto: 11 kg</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRCE2P750S,HRCE4P750S
Uso Profissional - Casos de Uso	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.
Uso Profissional - Introdução	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.

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

Peso Líquido	8 kg
Peso Bruto	11 kg
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Vitrocerâmica
Controlo	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.