

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa de Indução de Mesa Profissional 5000W

Informacoes do Produto

SKU:	CHIC-50A	Modelo:	IC-50A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	6.8 kg	Dimensões:	400 x 515 x 195 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	IC-50A
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Placa de indução de mesa profissional com 5000W de potência e 10 níveis de temperatura para cozinhas comerciais e eventos. Robusta, eficiente e fácil de usar.

Descricao Completa

Placa Cooking — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e versatilidade da placa de indução de mesa profissional, uma solução robusta para qualquer cozinha comercial, área de apoio ou eventos de *catering*. Esta cooker de 5000W garante um desempenho excepcional, sendo ideal para *showcookings* e festas, onde a rapidez e a fiabilidade são cruciais. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade e resistência, adaptando-se perfeitamente às exigências do ambiente profissional.

Aplicações Profissionais

Concebida para uso intensivo, esta placa é uma mais-valia em restaurantes, hotéis e bares. Graças ao reconhecimento automático de panelas e tachos, compatível com utensílios até 32 cm de diâmetro, otimiza o tempo de preparação e aumenta a produtividade da sua equipa. O seu painel tátil e ecrã LCD com temporizador tornam a operação intuitiva e precisa, liberando os seus cozinheiros para se dedicarem à criação de pratos excecionais.

Características Técnicas

Níveis de Potência	10
Gama de Temperaturas	60 – 240°C
Temporizador	0 – 120 min
Potência	5 kW
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	400x515x195 mm
Peso	6,8 Kg

Perguntas Frequentes

Qual a potência máxima desta placa de indução?

A placa oferece uma potência de 5 kW, possibilitando um aquecimento rápido e eficiente, ideal para as necessidades de cozinhas profissionais. Esta alta potência garante que os alimentos sejam cozinhados de forma consistente e em tempo reduzido.

É compatível com que tipo de utensílios de cozinha?

Esta placa de indução é adequada para utensílios com um diâmetro de base entre 12 e 26 cm, graças à bobina de cobre de 22 cm. Além disso, possui reconhecimento automático de panelas e tachos, otimizando o seu uso.

Como são controladas as temperaturas?

A placa dispõe de um painel tátil e ecrã LCD que permitem ajustar a temperatura em 10 níveis de potência, na gama de 60° a 240°C. Isto proporciona um controlo preciso da confeção para diversos pratos.

Qual a durabilidade e segurança do equipamento?

Construída com uma placa vitrocerâmica de 4 mm de espessura, altamente resistente, e uma estrutura em aço inoxidável, a durabilidade é garantida. Inclui ainda um mecanismo de proteção contra sobreaquecimento e fecho de segurança, assegurando uma utilização sempre segura.

Pode ser utilizada em eventos externos?

Sim, o design de mesa e a sua robustez tornam-na perfeita para utilização em eventos de *catering* ao ar livre, *showcookings* ou festas. A sua facilidade de limpeza e manutenção eleva a versatilidade, tornando-a numa escolha prática para qualquer localização.