

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Placa de Indução Dupla 3500W – 608x370mm – Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	HE239414	Modelo:	HE239414
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239414

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE239414
EAN	8711369239414

Descricao Resumida

Placa de indução dupla com controlos táteis e 9 níveis de potência/temperatura. Ideal para cozinhar em eventos, com estrutura em aço inoxidável e vidro cerâmico.

Descricao Completa

Esta placa de indução dupla de 3500W oferece uma solução de confeção eficiente e compacta para cozinhas profissionais, com controlos táteis precisos e ajuste de potência.

placa de indução dupla — Placa Indução – Características Técnicas

Tipo de Controlo	Tátil
Níveis de Potência/Temperatura	9
Potência Total	3500 W
Potência Placa Esquerda	1800 W (2000 W com função boost)
Potência Placa Direita	1700 W
Intervalo de Temperatura	35 a 240°C
Diâmetro Mín/Máx Panelas	120 a 220 mm
Temporizador	0 a 180 minutos
Proteção	Eletrónica contra sobreaquecimento
Carga Máxima Admissível	2x15 kg
Dimensões (L x P x A)	608 x 370 x 61 mm
Peso Líquido	6,51 kg
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável e vidro cerâmico

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução dupla é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de uma solução de confeitaria flexível e de bancada. Perfeita para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias, e como apoio em cantinas ou restaurantes de bairro. A sua portabilidade e eficiência tornam-na também adequada para serviços de catering e eventos.

Placa Indução – Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** A tecnologia de indução minimiza o desperdício de energia, aquecendo diretamente a panela.
- ****Controlo Preciso:**** 9 níveis de potência e temperatura, juntamente com a função boost, permitem um controlo exato para diversas preparações.
- ****Segurança Reforçada:**** Equipada com proteção eletrónica contra sobreaquecimento, oferece maior segurança na operação diária.
- ****Fácil Limpeza:**** A superfície em vidro cerâmico e a estrutura em aço inoxidável facilitam a limpeza e manutenção.
- ****Design Compacto e Versátil:**** Ideal para espaços reduzidos ou para ser transportada e utilizada em diferentes locais, como eventos e food trucks.

Qual a potência total da placa e como se distribui pelas zonas de confeitaria?

A placa tem uma potência total de 3500W. A placa esquerda opera a 1800W, podendo atingir 2000W com a função boost. A placa direita tem uma potência de 1700W.

Que tipo de panelas são compatíveis com esta placa de indução?

Esta placa é adequada para panelas com diâmetro de base entre 120 mm e 220 mm, desde que sejam compatíveis com a tecnologia de indução (fundo magnético).

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície em vidro cerâmico é lisa e fácil de limpar, bastando um pano húmido após o uso. A estrutura em aço inoxidável também contribui para uma manutenção simples e higiénica.

Posso utilizar esta placa em ambientes de catering ou food trucks?

Sim, o seu design compacto e a facilidade de transporte tornam-na ideal para cozinhar em eventos, serviços de catering, food trucks e roulotes, onde a flexibilidade e a eficiência são cruciais.

Que tipo de proteção de segurança oferece este equipamento?

A placa de indução está equipada com proteção eletrônica contra sobreaquecimento, garantindo uma utilização segura e prevenindo danos ao equipamento em caso de uso prolongado ou incorreto.