

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 3500W para Bancada — Controlo Tátil

Informacoes do Produto

SKU:	HE239421	Modelo:	HE239421
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239421

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE239421

EAN

8711369239421

Descrição Resumida

Placa de indução profissional de 3500W com controlo tátil e 10 níveis de potência/temperatura. Ideal para cozinhas com espaço limitado e eventos.

Descrição Completa

Esta placa de indução de 3500W oferece um desempenho robusto e controlo preciso para as exigências da cozinha profissional, ideal para instalação em bancada.

placa de indução profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	339 x 444 x 80 mm
Controlo	Tátil, 10 níveis de potência ou temperatura
Intervalo de Temperatura	35 a 240°C
Diâmetro Mín./Máx. Painelas	140 mm / 280 mm
Temporizador	0 a 180 minutos
Proteção	Eletrónica contra sobreaquecimento
Carga Máxima	20 kg
Estrutura	Aço inoxidável
Superfície	Vidro cerâmico com visor digital
Peso Líquido	6,66 kg

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é uma solução versátil para diversas operações de cozinha profissional, incluindo:

- Snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de equipamento compacto e potente.
- Pequenos restaurantes e tascas para reforçar a capacidade de confeitaria ou como estação de apoio.
- Serviços de catering e eventos temporários, pela sua portabilidade e facilidade de instalação.
- Cozinhas de apoio em pastelarias ou cafés para preparação rápida de pratos quentes.
- Cantinas escolares ou empresariais com necessidades de confeitaria pontual ou para manter alimentos quentes.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Ajuste de potência e temperatura em 10 níveis para resultados consistentes e controlo total sobre a confeitaria.
- **Segurança Operacional:** Equipada com proteção eletrónica contra sobreaquecimento e um temporizador integrado para maior segurança e conveniência.
- **Versatilidade:** Adequada para uma vasta gama de panelas com diâmetro entre 140 e 280 mm, permitindo diversas aplicações culinárias.
- **Durabilidade e Robustez:** Estrutura em aço inoxidável e superfície em vidro cerâmico, concebida para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Fácil Limpeza:** A superfície plana e os materiais resistentes facilitam a higienização diária, garantindo a manutenção dos padrões de higiene.

Qual o diâmetro mínimo e máximo das panelas compatíveis?

A placa de indução é compatível com panelas que possuam um diâmetro inferior entre 140 mm e 280 mm.

Esta placa de indução pode ser utilizada em food trucks?

Sim, a sua potência de 3500W e dimensões compactas tornam-na ideal para food trucks, roulotes e outros espaços com limitações de espaço.

Qual a temperatura máxima que a placa atinge?

A placa permite ajustar a temperatura num intervalo de 35°C a 240°C, oferecendo flexibilidade para diversas preparações. ?

É possível programar o tempo de confeção?

Sim, a placa inclui um temporizador que pode ser ajustado entre 0 e 180 minutos, permitindo um controlo preciso do tempo de confeção.

Qual a capacidade de carga máxima que a placa suporta?

A placa de indução foi projetada para suportar uma carga máxima de 20 kg, adequada para panelas e tachos profissionais.