

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 05/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Placa de Indução Elétrica 2000W - 293x373mm

Informações do Produto

SKU:	HE239391	Modelo:	HE239391
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239391

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE239391
EAN	8711369239391

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 2000W com controlo tátil e 11 níveis de potência/temperatura. Ideal para cozinhas profissionais, eventos e espaços compactos. Fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta placa de indução elétrica de 2000W oferece um controlo preciso da temperatura e potência, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado ou necessidades de mobilidade.

Placa de indução profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Controlo	Tátil
Níveis de Ajuste	11 (potência ou temperatura)
Intervalo de Temperatura	35 a 240°C
Diâmetro Mínimo Panela	120 mm
Diâmetro Máximo Panela	220 mm
Temporizador	0 a 180 minutos
Proteção	Eletrónica contra sobreaquecimento
Carga Máxima	15 kg
Potência	2000 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	293x373x56 mm
Peso Líquido	3,61 kg
Superfície	Vidro cerâmico

Placa de Indução — Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é uma solução versátil para diversas operações em cozinhas profissionais. É ideal para snack-bares, roulotos, food trucks, e cafés com cozinha que necessitam de equipamento compacto e eficiente. Também se adapta bem a pastelarias com confeitaria, pequenas tascas, e restaurantes com ementas rotativas que exigem flexibilidade. A sua portabilidade torna-a excelente para cozinhas de apoio em eventos e catering, onde a instalação rápida e a facilidade de transporte são cruciais.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** Os 11 níveis de ajuste de potência e temperatura (35 a 240°C) permitem uma confeitaria exata para diferentes pratos.
- **Eficiência Energética:** A tecnologia de indução aquece diretamente a panela, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia.
- **Segurança Reforçada:** Equipada com proteção eletrónica contra sobreaquecimento, garantindo um funcionamento seguro em ambientes profissionais.
- **Portabilidade e Flexibilidade:** Com dimensões compactas e peso reduzido, é fácil de mover e instalar em qualquer bancada, adaptando-se a espaços limitados.
- **Fácil Limpeza:** A superfície em vidro cerâmico e a estrutura em aço inoxidável facilitam a higienização, essencial para manter os padrões de limpeza.

Qual o diâmetro mínimo e máximo das panelas compatíveis?

Esta placa de indução é adequada para panelas com um diâmetro inferior entre 120 mm e 220 mm, garantindo uma compatibilidade ampla com os utensílios de cozinha mais comuns.

Esta placa de indução é adequada para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, a sua construção robusta com estrutura em aço inoxidável e a proteção eletrónica contra sobreaquecimento tornam-na adequada para as exigências de uso contínuo em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza da superfície de vidro cerâmico?

A superfície em vidro cerâmico é fácil de limpar. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização, garantindo que a placa esteja fria e desligada.

Quais as vantagens do controlo tátil e dos 11 níveis de ajuste?

O controlo tátil oferece uma interface intuitiva e fácil de usar, enquanto os 11 níveis de ajuste de potência ou temperatura permitem uma precisão excepcional na confeção, adaptando-se a diversas receitas e necessidades.

É fácil de transportar e instalar em diferentes locais?

Sim, com dimensões compactas de 293x373x56 mm e um peso líquido de apenas 3,61 kg, esta placa de indução é extremamente portátil e fácil de instalar em qualquer bancada ou área de trabalho.