

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: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Placa de Indução Elétrica 800W, 460x315mm para Bancada

Informações do Produto

SKU:	HE239384	Modelo:	HE239384
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239384

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE239384

EAN

8711369239384

Descrição Resumida

Placa de indução de bancada 800W com 11 níveis de potência e controlo de temperatura de 40-100°C. Ideal para manter alimentos quentes ou confeções ligeiras em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Esta placa de indução elétrica de 800W foi concebida para aquecimento e manutenção de temperatura em ambientes profissionais, oferecendo controlo preciso entre 40°C e 100°C.

placa de indução profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Potência	800 W
Tensão	230 V
Dimensões (CxLxA)	460 x 315 x 61 mm
Níveis de Potência	11
Intervalo de Temperatura	40 - 100 °C
Carga Máxima	15 kg
Material	Estrutura em aço inoxidável, superfície em vidro cerâmico
Peso Líquido	4,69 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Placa de Indução — Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado, como snack-bares, roulotes, food trucks e cafés com cozinha. É também uma solução eficiente para buffets, serviços de

catering e eventos, onde a manutenção de alimentos quentes e a confeitaria leve são essenciais. A sua versatilidade permite o uso em cantinas empresariais ou escolares para pequenas preparações e aquecimento rápido.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** 11 níveis de potência e um intervalo de temperatura de 40°C a 100°C permitem um controlo exato para diversas necessidades de confeitaria e manutenção.
- **Segurança Reforçada:** Equipada com proteção eletrónica contra sobreaquecimento, garantindo uma operação segura em ambientes de trabalho intensivo.
- **Versatilidade de Uso:** A bobina retangular permite manter várias panelas quentes em simultâneo, otimizando o espaço e a eficiência.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável e superfície em vidro cerâmico, facilitando a limpeza e assegurando uma longa vida útil.
- **Design Compacto:** O seu formato de bancada é perfeito para cozinhas com espaço reduzido ou para uso em eventos e catering.

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

Esta placa de indução requer o uso de panelas com fundo ferromagnético, especificamente concebidas para indução. Panelas de aço inoxidável, ferro fundido ou com base magnética são as mais adequadas.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção da superfície?

A superfície em vidro cerâmico e a estrutura em aço inoxidável tornam a limpeza extremamente simples. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização para remover resíduos de alimentos.

Esta placa pode ser utilizada para cozinhar ou apenas para manter alimentos quentes?

Com 800W de potência e controlo de temperatura até 100°C, esta placa é ideal para manter alimentos quentes em buffets ou para confeitarias ligeiras, como molhos, sopas ou aquecimento rápido de pequenas porções.

Qual o consumo energético desta placa de indução?

Com uma potência de 800W, esta placa de indução é energeticamente eficiente para as suas funções de aquecimento e manutenção de temperatura, contribuindo para um menor consumo elétrico na sua cozinha profissional.

É necessária alguma instalação especial para esta placa?

Não é necessária instalação especial. A placa é fornecida montada e pronta a usar, bastando ligá-la a uma tomada elétrica padrão de 230V.