

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

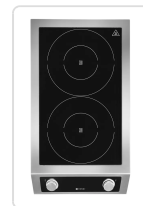


Placa de Indução Dupla Elétrica 7000W 405x700mm Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HE239346	Modelo:	HE239346
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239346

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE239346
EAN	8711369239346

Descricao Resumida

Placa de indução dupla elétrica de 7000W em aço inoxidável, com gestão inteligente de potência entre zonas. Ideal para cozinhas profissionais. Dimensões: 405x700x145mm.

Descricao Completa

Esta placa de indução dupla elétrica de 7000W foi projetada para cozinhas profissionais que exigem flexibilidade e eficiência na confecção, permitindo gerir a potência entre as duas zonas de forma otimizada.

placa de indução profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Energia	Elétrica
Potência Total	7000 W
Potência Placa Frontal	Máx. 5000 W (se traseira 2000W)
Potência Placa Traseira	Máx. 3500 W (se frontal <= 3500W)
Voltagem	380 V
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Proteção	Eletrónica contra sobreaquecimento
Pés	Ajustáveis em metal
Filtro de Ar	Removível

Diâmetro Painelas	140 - 280 mm
Carga Máxima	20 + 20 kg
Dimensões (LxPxA)	405x700x145 mm
Peso Líquido	16.93 kg

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, incluindo snack-bars, restaurantes de pequena e média dimensão, pastelarias com confeção, roulotes, food trucks e cozinhas de apoio em hotéis ou cantinas. A sua capacidade de gestão de potência torna-a versátil para diferentes necessidades de confeção, desde aquecimento rápido a cozedura lenta.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- ****Gestão de Potência Flexível:**** Permite otimizar o consumo de energia e a velocidade de confeção entre as duas zonas, adaptando-se às exigências do momento.
- ****Construção Durável:**** Fabricada em aço inoxidável, garante resistência e longevidade, suportando o uso intensivo em ambientes profissionais.
- ****Segurança Operacional:**** Equipada com proteção eletrónica contra sobreaquecimento, assegura um funcionamento seguro e fiável.
- ****Manutenção Simplificada:**** O filtro de ar removível facilita a limpeza e a manutenção regular, contribuindo para a higiene e eficiência do equipamento.
- ****Eficiência Energética:**** A tecnologia de indução oferece aquecimento rápido e preciso, minimizando o desperdício de energia em comparação com métodos de aquecimento tradicionais.

Como é feita a instalação elétrica desta placa de indução?

A placa funciona a 380V e é fornecida sem ficha. A instalação deve ser realizada por um electricista qualificado para garantir a ligação correta e segura à rede elétrica profissional.

Como funciona a distribuição de potência entre as duas zonas de confeção?

A placa frontal pode atingir uma potência máxima de 5000W, mas quando o faz, a placa traseira limita-se a 2000W. A placa traseira atinge a sua potência máxima de 3500W apenas se a placa frontal não exceder 3500W.

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

Esta placa é compatível com panelas que possuam um diâmetro de base entre 140 mm e 280 mm, garantindo uma utilização eficiente e segura da tecnologia de indução.

Quais as vantagens de ter um filtro de ar removível?

O filtro de ar removível facilita a limpeza e manutenção do equipamento, prevenindo a acumulação de gordura e sujidade, o que contribui para a sua longevidade e para um ambiente de trabalho mais higiénico.

Esta placa de indução é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para snack-bares, restaurantes de pequena e média dimensão, pastelarias com confeção, food trucks e cozinhas de apoio que necessitem de um equipamento de confeção versátil, robusto e eficiente em espaço.