

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

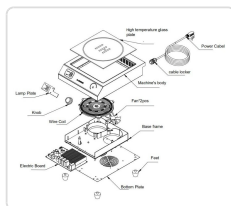


## Placa de Indução Profissional de Um Fogo 3.5 kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1800	<b>Modelo:</b>	1800
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	EUTRON
-------	--------

Modelo	1800
--------	------

## Descricao Resumida

Placa de indução profissional compacta de um fogo com 3.5 kW. Ideal para cozinhas de restauração, otimiza o espaço e oferece alta eficiência.

## Descricao Completa

### Placa de indução profissional — Placa de Indução — Principais Vantagens

Esta moderna placa de indução de um fogo foi concebida para oferecer a máxima eficiência e versatilidade em qualquer cozinha profissional. Com um design compacto e robusto em aço inoxidável, adapta-se perfeitamente a espaços mais reduzidos, garantindo uma performance excepcional para a confeção diária. A sua facilidade de utilização e os sistemas de proteção integrados fazem dela uma solução segura e fiável para o seu negócio.

O **fogão** de indução proporciona um aquecimento instantâneo e preciso, otimizando os tempos de preparação e reduzindo o consumo de energia. Graças à sua superfície de cristal negro de 4 mm, é igualmente muito fácil de limpar, um fator crucial em ambientes de restauração movimentados.

### Aplicações

Este equipamento de confeção é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que procuram otimizar o seu espaço e eficiência:

- Pequenos restaurantes e snack-bares com cozinhas compactas.
- Cafetarias e esplanadas que necessitam de uma solução de aquecimento rápida e versátil.
- Catering e eventos, onde a portabilidade e a alta performance são essenciais.
- Cozinhas de hotel para preparação de pequenos-almoços ou serviço de quartos.
- Food trucks e roulottes, beneficiando do seu tamanho e do baixo consumo.

## Características Técnicas

<b>Voltagem</b>	220V/50Hz
<b>Potência</b>	3.5 kW
<b>Dimensões (CxLxA)</b>	355 x 440 x 120 mm
<b>Peso Líquido</b>	5.6 kg
<b>Peso Bruto</b>	6.6 kg
<b>Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Superfície de Cozedura</b>	Cristal negro de 4 mm
<b>Área de Cozedura</b>	Ø 22 cm, 21 bandas magnéticas
<b>Compatibilidade</b>	Utensílios aptos para indução (caçarolas, sartenes e panelas)
<b>Proteções</b>	Sobreaquecimento e sobretensão
<b>Temporizador</b>	0 a 120 minutos