

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Placa de Indução de Bancada Profissional 2 Zonas 3.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	EU5019	Modelo:	5019
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	5019
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Placa de indução de bancada profissional de 2 zonas com 3.5 kW de potência individual. Ideal para cozinhas com busca por eficiência.

Descricao Completa

placa indução profissional — Placa de Indução de Bancada — Principais Vantagens

Esta placa de indução é a solução perfeita para modernizar a sua cozinha profissional. Com duas zonas de aquecimento independentes, cada uma com 3,5 kW de potência, oferece a flexibilidade e a eficiência necessárias para qualquer operação culinária exigente. A superfície útil, sem pontos "mortos", garante um aproveitamento máximo do espaço de confeitação, otimizando o seu fluxo de trabalho e permitindo uma maior produtividade na sua cozinha.

A tecnologia de controlo preciso permite o ajuste automático da temperatura, adaptando-se instantaneamente ao diâmetro da caçarola utilizada, garantindo resultados consistentes e perfeitos. A sua segurança é primordial: o dispositivo de deteção automática ativa o aquecimento apenas quando a panela está em contacto direto, e interrompe-o ao ser retirada, prevenindo o desperdício de energia e possíveis acidentes. Além disso, conta com um sistema de proteção contra sobreaquecimento e um controlo autorregulado que impede picos de temperatura inesperados, tornando-a um equipamento de confeitação extremamente fiável e seguro.

A alta eficiência na transferência de calor desta chapa de indução não só reduz os custos energéticos, como também minimiza a dissipação de calor para o ambiente, contribuindo para manter uma temperatura mais agradável na área de trabalho. Este equipamento é ideal para cozinhas que procuram modernidade, segurança e uma operação eficiente.

Aplicações

Este queimador de indução é ideal para diversos ambientes profissionais, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis, a cafetarias e cozinhas de catering. A sua capacidade de resposta rápida e controlo preciso fazem dela uma excelente escolha para: cozinhas de demonstração onde a performance imediata é crucial; operações de snack-bar com grande volume que exigem rapidez na confeitação; ou até como complemento em cozinhas com espaço limitado, fornecendo uma estação de cozedura extra sem comprometer a eficiência.

Características Técnicas

Zonas de Aquecimento	1 ou 2 independentes
Potência por Zona	3,5 kW
Material	Superfície de cristal cerâmico
Dimensões (LxPxA)	400x700x280 mm
Diâmetro de Cozedura	Ø 160-285 mm
Peso	15 kg
Tensão de Alimentação	220V - 50Hz
Certificação	CE