

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa de Indução Wok Tátil para Bancada

### Informacoes do Produto

|               |                |                |               |
|---------------|----------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | MS1169.412.008 | <b>Modelo:</b> | WINCT 5000 TT |
| <b>Marca:</b> | Nts Japan      | <b>EAN:</b>    | N/D           |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Marca</b>  | Nts Japan     |
| <b>Modelo</b> | WINCT 5000 TT |

### Descricao Resumida

Placa de indução wok tátil para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável com visor LED e pés de alumínio.

## Descrição Completa

### Placa Indução Wok — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa de confeitura de indução tipo wok proporciona eficiência superior e controlo preciso. A tecnologia de indução garante um aquecimento rápido e uniforme, ideal para a preparação de pratos asiáticos e outras iguarias que requerem cozedura a alta temperatura. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e permite uma limpeza fácil, essencial para manter os padrões de higiene. Os pés de alumínio oferecem estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies de trabalho.

### Aplicações Profissionais

Este fogão industrial wok é a solução perfeita para restaurantes, take-aways e outros estabelecimentos de restauração rápida que procuram otimizar a sua área de confeitura. A sua versatilidade permite cozinhar uma ampla variedade de pratos, desde salteados intensos a sopas e molhos, com máxima eficiência energética. A sua fácil instalação em bancadas liberta espaço, transformando qualquer área num ponto de produção culinária de alto desempenho. A sua equipa vai beneficiar da intuitividade do controlo tátil e do visor LED para uma operação sem complicações.

### Características Técnicas

|                       |   |
|-----------------------|---|
| Dimensões (LPA)       | 398x515x183 mm                            |
| Controlo              | Tátil com Visor LED                       |
| Material da Estrutura | Aço Inoxidável                            |
| Proteção              | Dupla proteção das placas eletrónicas     |
| Ventilação            | Filtro de proteção do ventilador incluído |
| Pés                   | Alumínio                                  |

### Perguntas Frequentes

**P: Esta placa wok é adequada para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?**

R: Sim, a placa de indução wok foi projetada para durabilidade e desempenho em ambientes profissionais, suportando o uso intensivo diário e as exigências da restauração. A sua construção em aço inoxidável garante maior longevidade.

**P: Como é efetuada a limpeza e manutenção desta placa de indução?**

R: A superfície lisa do controlo tátil e a estrutura em aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e higiénica. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave para remover resíduos alimentares, garantindo a sua pronto-utilização.

**P: A placa de indução Wok consome muita energia?**

R: As placas de indução são conhecidas pela sua eficiência energética superior, convertendo a maior parte da energia em calor diretamente para a panela. Isso significa que a placa aquece mais rapidamente e utiliza menos eletricidade em comparação com outros métodos de confeção.

**P: Quais os tipos de painéis que podem ser usadas com esta placa?**

R: Esta placa de indução é compatível com painéis e woks de fundo plano que sejam de material ferromagnético, como ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou painéis específicas para indução.

**P: Esta placa wok possui alguma funcionalidade de segurança adicional?**

R: Sim, o equipamento está equipado com dupla proteção das placas eletrónicas, o que aumenta a segurança operacional. Além disso, o filtro de proteção do ventilador contribui para a longevidade do aparelho e para um funcionamento mais seguro em ambientes de cozinha.