

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 Elétrica 5000 W para Bancada ou Encastrar

Informacoes do Produto

SKU:	MS1169.412.010	Modelo:	INCT 7000 TT/DI
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	INCT 7000 TT/DI

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 5000 W, ideal para bancada ou encastrar. Estrutura em aço inox. Controlo preciso para uso profissional.

Descricao Completa

Placa de Indução Profissional — Placa de Indução — Principais Vantagens

Esta unidade de confeitura por indução, de alta potência, oferece uma solução versátil para cozinhas profissionais. Com a capacidade de ser utilizada como equipamento de bancada ou encastrada, integra-se perfeitamente em qualquer configuração de cozinha, otimizando o espaço e a eficiência. A inovadora distribuição partilhada da energia garante um aquecimento rápido e uniforme, com uma potência máxima de 5000 W na zona esquerda, ideal para tarefas que exigem calor intenso. A robusta estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em ambientes de restauração movimentados.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial é uma adição valiosa para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, cafeterias e cozinhas de catering. A sua flexibilidade de instalação, seja como um fogão portátil de bancada ou fixo, permite adaptar-se a diferentes necessidades operacionais. Perfeito para chefs que procuram um controlo preciso da temperatura e uma resposta imediata para a confeitura de pratos complexos. É a escolha ideal para cozinhas que pretendem modernizar os seus equipamentos com tecnologia de indução, reconhecida pela sua eficiência energética e segurança. A durabilidade do aço inoxidável torna-o apto para o uso contínuo e intensivo exigido pelo setor da hotelaria. A sua fácil instalação, devido ao painel de controlo amovível, permite uma personalização ágil da mesa de trabalho, garantindo que o seu espaço de confeitura se adapta às suas exigências.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Instalação	Bancada ou de encastrar
Potência Máxima (zona esquerda)	5000 W
Estrutura	Aço inoxidável
Painel de Controlo	Amovível (para encastrar)

Visor	LED
Ajuste de Potência	Manípulo
Proteção Eletrónica	Dupla
Pés	Aço inoxidável
Dimensões (LPA)	712x460x116 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem da indução para uma cozinha profissional?

A indução oferece aquecimento instantâneo e controlo preciso da temperatura, o que permite maior agilidade na confeção e otimização do consumo energético, características cruciais em ambientes profissionais.

Posso usar esta placa de indução em qualquer bancada?

Sim, a flexibilidade de instalação permite que seja utilizada como um equipamento de bancada ou encastrada, adaptando-se às necessidades específicas do seu espaço de trabalho.

Como é feita a limpeza e manutenção do aparelho?

Graças à sua estrutura em aço inoxidável e design simples, a limpeza é rápida e fácil, necessitando apenas de um pano húmido e detergente suave para manter a higiene.

Qual a importância da dupla proteção das placas eletrónicas?

A dupla proteção aumenta significativamente a segurança e a longevidade do seu equipamento, prevenindo avarias e garantindo um funcionamento estável e fiável, evitando custos de reparação.

É possível ajustar a potência para diferentes tipos de cozinhados?

Sim, o ajuste da potência por manípulo e o visor LED permitem um controlo intuitivo e exato, ideal para adaptar o calor a cada receita e técnica culinária, desde cozedura lenta a fritura rápida.