

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa de Indução Profissional Bancada com Controlo Tátil 3500W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	MS1169.412.011	<b>Modelo:</b>	INCT 3.5 TT NV
<b>Marca:</b>	Nts Japan	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Nts Japan
<b>Modelo</b>	INCT 3.5 TT NV

### Descricao Resumida

Placa de indução profissional de bancada com controlo tátil e 3500W, ideal para cozedura precisa em restaurantes e hotelaria, em aço inoxidável.

## Descricao Completa

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

Este equipamento é uma solução de vanguarda projetada para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e precisão. A tecnologia de aquecimento por indução oferece um controlo excepcional da temperatura, essencial para a confeção de pratos que requerem cocção lenta e uniforme, como doces delicados e chocolates.

A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a ideal para o ritmo intenso da hotelaria e restauração. O controlo tátil facilita a operação e a visualização no ecrã LCD proporciona uma leitura clara das configurações, contribuindo para uma execução culinária impecável.

Com os seus pés em borracha, esta mesa de trabalho garante estabilidade e segurança. A dupla proteção das placas eletrónicas e o filtro de ar integrado sublinham o compromisso com a fiabilidade e a longevidade do aparelho, protegendo o seu investimento.

### Aplicações Profissionais

A versatilidade desta placa de indução torna-a indispensável em diversos ambientes da restauração. É perfeita para chefs que se dedicam à preparação de molhos, reduções e outros pratos que exigem um aquecimento gradual e consistente. A sua potência ajustável permite tanto cozeduras delicadas como a fervura rápida de líquidos, adaptando-se a qualquer necessidade culinária.

Em restaurantes, pastelarias ou estabelecimentos de catering, este fogão de bancada otimiza o espaço e melhora a eficiência energética da sua cozinha. A capacidade de aquecer panelas e tachos com diâmetros variados (12 a 26 cm) expande as possibilidades de uso, valorizando o investimento como um todo.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Controlo	Tátil

Ecrã	LCD
Níveis de potência	350 W - 3500 W (10 níveis)
Diâmetro de panelas/tachos	12 - 26 cm
Função	Bloqueio de teclas
Ventiladores	4
Filtro	Filtro de ar
Proteção	Dupla proteção das placas eletrónicas
Base	Pés em borracha
Dimensões (LPA)	340x432x125 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Para que tipo de panelas é adequada esta placa de indução?**

É adequada para panelas e tachos com um diâmetro entre 12 e 26 cm, garantindo compatibilidade com a maioria dos utensílios de cozinha profissionais padrão.

### **Qual é a gama de potência disponível nesta placa?**

A placa oferece uma ampla gama de potência, desde 350 W para cozeduras lentas até 3500 W para aquecimento rápido, proporcionando versatilidade para diversas técnicas culinárias.

### **Como o controlo tátil contribui para a experiência de uso?**

O controlo tátil, juntamente com o ecrã LCD, permite um ajuste preciso e intuitivo da temperatura, facilitando a monitorização e controlo do processo de confeção em ambientes profissionais.

### **Esta placa de indução é segura para uso contínuo em cozinhas profissionais?**

Sim, o design robusto em aço inoxidável, a dupla proteção das placas eletrónicas e o filtro de ar garantem a durabilidade e segurança necessárias para o uso contínuo e exigente em cozinhas profissionais.

### **É possível cozinhar pratos delicados que requerem baixa temperatura?**

Absolutamente. A capacidade de aquecer continuamente a baixa potência (350 W) torna-a ideal para a confeção de pratos de cozedura lenta e a baixas temperaturas, como doces ou molhos delicados.