

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Indução Snack 2 Zonas 3,5+3,5 kW ELÉTRICA

Informacoes do Produto

SKU:	CHEMPSIND020	Modelo:	EMPSIND020
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
		Dimensões:	790 x 420 x 120 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	EMPSIND020

Descricao Resumida

Placa de indução dupla de sobremesa com 2 zonas de 3,5+3,5 kW. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e caterings. Confeção rápida e eficiente.

Placa de Indução Dupla — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta versátil placa de indução de sobremesa, perfeita para otimizar o espaço em ambientes de restauração, eventos e show cookings. Graças ao seu design robusto em aço inoxidável monobloco, este equipamento garante durabilidade e uma limpeza simplificada, essencial para manter os padrões de higiene exigidos no setor alimentar. A sua operação intuitiva, aliada ao visor LCD e temporizador integrado, oferece controlo preciso da confeção, permitindo à sua equipa focar-se na entrega de pratos de excelência.

Aplicações Profissionais

Este fogão de indução de duas zonas é a solução ideal para cozinhas com espaço limitado, zonas de apoio em buffets ou para a confeção em eventos externos. A facilidade de transporte e a alta resistência da superfície vitrocerâmica tornam-no indispensável para caterings, celebrações ou demonstrações culinárias. É compatível com uma vasta gama de panelas e frigideiras de 12-26 cm, assegurando versatilidade no seu dia a dia profissional e elevando a eficiência da sua operação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Níveis de potência	10
Temperatura (°C)	60-240
Temporizador (h)	0-24
Potência (kW)	3,5+3,5
Tensão (V)	230
Peso (kg)	18
Dimensões (AxFxH) mm	790x420x120

Perguntas Frequentes

Qual a dimensão mínima e máxima das panelas compatíveis com esta placa de indução?

Esta chapa de cozinha é adequada para panelas e frigideiras com um diâmetro de 12 a 26 centímetros, oferecendo flexibilidade na escolha dos seus utensílios.

A placa de indução possui alguma proteção contra sobreaquecimento?

Sim, o equipamento está dotado de um mecanismo de segurança avançado que previne o sobreaquecimento, assegurando a durabilidade e a segurança durante a utilização diária.

É fácil de limpar e manter?

Com um corpo em aço inoxidável e uma superfície vitrocerâmica lisa, este dispositivo foi concebido para uma limpeza e manutenção rápidas e eficazes, características valorizadas em qualquer ambiente profissional.

Este produto é adequado para uso em caterings e eventos externos?

Absolutamente. A sua portabilidade e robustez, aliadas à facilidade de operação e ao design elegante, tornam-no perfeito para show cookings, caterings externos e outros eventos móveis onde a qualidade na confeção é primordial.

Quais os principais benefícios de utilizar uma placa de indução em vez de uma placa a gás ou elétrica convencional?

As placas de indução oferecem aquecimento rápido e preciso, maior eficiência energética e uma superfície de trabalho mais segura e fácil de limpar, contribuindo para uma cozinha mais moderna e produtiva.