

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 3500W com Tacho e Frigideira - 320x395mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE239889	Modelo:	239889
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239889

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	239889
EAN	8711369239889

Descricao Resumida

Conjunto de placa de indução de 3500W com tacho de 1,5L e frigideira de 28cm. Oferece 31 níveis de potência e proteção contra sobreaquecimento para uso profissional.

Descricao Completa

Este conjunto de placa de indução de 3500W, tacho e frigideira oferece uma solução de confeitura eficiente e versátil para cozinhas profissionais com espaço limitado. Ideal para operações rápidas e controladas.

Placa de indução profissional — Placa Indução — Características Técnicas

Potência Máxima	3500 W
Níveis de Potência	31 (500 W a 3500 W)
Carga Máxima	20 kg
Diâmetro Mínimo/Máximo Tacho	120-260 mm
Superfície de Confeitura	Vidro preto mate
Alojamento	Aço revestido a pó
Proteção	Contra sobreaquecimento
Classificação IP	IPX3
Dimensões (LxPxA)	320x395x95 mm

Diâmetro Frigideira	28 cm
Diâmetro Tacho	16 cm
Capacidade Tacho	1,5 L
Material Utensílios	Aço inoxidável com fundo sanduíche
Utensílios Laváveis Máquina	Sim
Utensílios Forno	Até 200°C

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução com utensílios é perfeita para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, e pequenas cozinhas de restaurantes que necessitam de flexibilidade e rapidez na confeção. Adequada para aquecer, fritar ou cozer com precisão.

Placa Indução — Principais Vantagens

A placa de indução oferece controlo preciso da temperatura com 31 níveis de potência, garantindo resultados consistentes. O conjunto inclui tacho e frigideira de aço inoxidável de alta qualidade, compatíveis com máquina de lavar loiça e forno até 200°C, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza. A proteção contra sobreaquecimento aumenta a segurança operacional.