

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



Hotelequip.pt

Placa de Indução 3500W para Bancada Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157927	Modelo:	57927
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	57927

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3500W com 12 níveis de potência e controlo tátil LED. Ideal para cozinhas de uso médio, oferece precisão e eficiência na confeção.

Descricao Completa

Esta placa de indução de 3500W foi concebida para oferecer um desempenho fiável em cozinhas de uso médio, combinando precisão, eficiência e facilidade de utilização para diversas técnicas culinárias.

Placa de Indução Profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Preto
Largura	34 cm
Profundidade	43 cm
Altura	12 cm
Peso	4.89 kg
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU
Voltagem	220-240 V
Potência	3500 W
Níveis de Potência	12
Temperatura	50 °C a 240 °C
Temporizador	0 a 180 minutos
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias com confeitaria, e pequenas cantinas. É também uma solução prática para restaurantes de bairro e tascas que necessitam de um equipamento versátil para aquecer, manter temperaturas ou preparar pratos que exigem controlo preciso.

Placa de Indução — Principais Vantagens

A placa de indução oferece 12 níveis de potência e um controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C, permitindo uma precisão excepcional na confeitaria. O painel tátil LED com temporizador de 0 a 180 minutos garante um controlo simples e resultados consistentes. A sua carcaça em aço inoxidável confere durabilidade e estabilidade, tornando-a resistente para ambientes profissionais exigentes.

Que tipo de utensílios de cozinha são compatíveis com esta placa de indução?

Esta placa requer utensílios de cozinha com fundo ferromagnético, como panelas e frigideiras de ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou esmaltadas.

Como se realiza a limpeza e manutenção da placa de indução?

A superfície de vidro cerâmica deve ser limpa com um pano húmido e detergente suave após cada utilização. A estrutura em aço inoxidável pode ser limpa com produtos específicos para aço.

Esta placa de indução é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, foi concebida para uso médio em cozinhas profissionais, oferecendo durabilidade e estabilidade. É ideal para tarefas de confeitaria, aquecimento e manutenção de temperatura.

Quais as vantagens dos 12 níveis de potência e do controlo de temperatura?

Os 12 níveis de potência e o controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C permitem uma precisão excepcional, adaptando-se a diversas técnicas culinárias, desde cozeduras lentas a frituras rápidas.

Qual o consumo energético desta placa de indução de 3500W?

Com 3500W de potência, esta placa de indução é eficiente, convertendo a energia diretamente em calor no recipiente, o que minimiza perdas e otimiza o consumo em comparação com outras tecnologias.