

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 Indução Profissional 3500W - 40x53cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157921	Modelo:	P157921
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625593

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P157921
EAN	8421661625593

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3500 W com 20 níveis de potência e controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C. Superfície vitrocerâmica XL e temporizador de 24h.

Descricao Completa

Esta placa de indução profissional de 3500 W oferece controlo preciso da temperatura e tecnologia de potência contínua, ideal para confeção exigente em cozinhas profissionais.

Placa de Indução Profissional 3500W — Placa Indução — Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Largura	400 mm
Profundidade	530 mm
Altura	150 mm
Peso	7.43 kg
Material	Aço inoxidável
Superfície de Confeção	Vitrocerâmica XL
Níveis de Potência	20
Controlo de Temperatura	50 °C a 240 °C
Temporizador	24 horas
Tipo de Controlo	Tátil com LCD
Tecnologia	Potência Contínua

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é uma solução robusta para diversas cozinhas profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa e marisqueiras a pastelarias com confeitaria e cantinas. A sua precisão e potência são ideais para hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks que necessitam de um equipamento fiável e eficiente para um serviço rápido e de qualidade. Também se adapta a cozinhas de hotéis e empresas de catering que exigem controlo rigoroso da temperatura para preparações delicadas ou de grande volume.

Placa Indução — Principais Vantagens

- **Controlo de Temperatura Preciso:** 20 níveis de potência e um intervalo de 50 °C a 240 °C permitem uma confeitaria exata para qualquer tipo de prato.
- **Tecnologia de Potência Contínua:** Garante calor constante mesmo em níveis baixos, essencial para molhos e preparações delicadas.
- **Superfície de Confeitaria Ampla:** A vitrocerâmica XL oferece espaço suficiente para utensílios de cozinha de maiores dimensões.
- **Operação Intuitiva:** Painel de controlo tátil com indicador LCD para uma utilização simples e eficiente.
- **Temporizador Integrado:** Temporizador de 24 horas que adiciona flexibilidade e controlo ao processo de confeitaria.

Qual a profundidade desta placa de indução?

Esta placa de indução tem uma profundidade de 530 mm, tornando-a adequada para bancadas de trabalho em cozinhas profissionais.

É possível manter temperaturas baixas de forma estável?

Sim, a tecnologia de potência contínua garante um calor constante mesmo em configurações de baixa potência, ideal para preparações delicadas como molhos ou para manter alimentos quentes.

Quantos níveis de potência estão disponíveis?

Esta placa de indução oferece 20 níveis de potência ajustáveis, permitindo um controlo muito fino sobre o processo de confeitaria.

Qual o material da superfície de confeitaria?

A superfície de confeitaria é feita de vitrocerâmica XL, que proporciona uma área ampla e resistente para panelas e frigideiras de diversos tamanhos.

Esta placa de indução tem temporizador?

Sim, inclui um temporizador de 24 horas, o que oferece grande flexibilidade para programar o tempo de confeção e otimizar as operações na cozinha.