

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa de Indução Encastrável 3500W Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP157926	<b>Modelo:</b>	P157926
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P157926

### Descricao Resumida

Placa de indução encastrável de 3500W com 20 níveis de potência e controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C. Ideal para cozinhas profissionais, oferece precisão e

eficiência.

## Descrição Completa

Esta placa de indução encastrável de 3500W oferece controlo preciso da temperatura e potência contínua, ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e fiabilidade na confeção.

## Características Técnicas

<b>Potência</b>	3500 W
<b>Níveis de Potência</b>	20
<b>Controlo de Temperatura</b>	50 °C a 240 °C
<b>Temporizador</b>	24 horas
<b>Largura</b>	360 mm
<b>Profundidade</b>	340 mm
<b>Altura</b>	110 mm
<b>Peso</b>	6.9 kg
<b>Tensão</b>	220-240 V
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Preto
<b>Tipo</b>	Encastrável
<b>Montagem</b>	Fornecida montada — pronta a instalar

## Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e cozinhas de hotéis. A sua capacidade de controlo preciso é vantajosa para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para serviços de catering e eventos que exigem flexibilidade e eficiência na confeitaria.

## Placa de Indução — Principais Vantagens

A tecnologia de potência contínua assegura um calor estável, mesmo em baixas intensidades, crucial para preparações delicadas. Os 20 níveis de potência e o controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C permitem adaptar-se a diversas técnicas culinárias. O painel tátil intuitivo com indicador LCD e o temporizador de 24 horas otimizam o fluxo de trabalho, enquanto o design encastrável garante uma integração perfeita e uma limpeza simplificada na sua área de preparação.

### Qual a vantagem da tecnologia de potência contínua?

A tecnologia de potência contínua garante um calor estável e uniforme, mesmo em baixas temperaturas, evitando picos e vales de aquecimento. Isto é crucial para confeitarias delicadas que exigem controlo preciso.

### É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa da placa de indução e o seu design encastrável facilitam a limpeza. Derrames e salpicos podem ser removidos rapidamente com um pano húmido, mantendo a higiene na cozinha.

### Que tipo de panelas posso usar?

Esta placa de indução requer panelas e frigideiras com fundo ferromagnético, ou seja, que sejam compatíveis com indução. Verifique se os seus utensílios têm o símbolo de indução ou se um íman adere à base.

### Qual a profundidade de encastre necessária?

A altura total da placa é de 110 mm. Para as dimensões exatas do recorte na bancada, que podem variar ligeiramente, recomendamos consultar o manual de instalação fornecido com o equipamento. ?

### Esta placa é adequada para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 3500W e construção robusta em aço inoxidável, esta placa de indução foi projetada para suportar as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho e uso contínuo.