

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Placa de Indução Elétrica 1800W para Bancada Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ59650	Modelo:	59650
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661596503

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	59650
EAN	8421661596503

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 1800W para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Oferece aquecimento rápido e preciso, alta eficiência energética e controlo digital.

Descricao Completa

Esta placa de indução elétrica de 1800W oferece aquecimento seguro e de alta eficiência para cozinhas profissionais, com um desempenho comparável ao gás. A tecnologia avançada garante 90% de eficiência energética, em contraste com a eficiência aproximada de 50% dos fogões a gás.

placa de indução profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Largura	356 mm
Profundidade	387 mm
Altura	76 mm
Diâmetro da Zona de Cozedura	260 mm
Potência	1.8 kW (1800 W)
Voltagem	230 V
Amperagem	7.8 A
Frequência	50/60 Hz
Comprimento do Cabo	1830 mm
Ficha	Tipo Schuko (EU)
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução compacta é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bars, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, e restaurantes de bairro que necessitam de uma

solução de aquecimento auxiliar ou principal. É também adequada para cantinas empresariais ou escolares e serviços de catering que exigem flexibilidade e eficiência na confeitura.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética Superior:** Atinge 90% de eficiência, significativamente mais alta que os equipamentos a gás, resultando em poupança de custos operacionais.
- **Controle Preciso:** Botões digitais com ajustes de potência e temperatura para um aquecimento rápido e exato.
- **Temporizador Integrado:** Permite definir o tempo de confeitura de 1 a 180 minutos, otimizando a gestão das tarefas na cozinha.
- **Segurança Reforçada:** Inclui funções de desligamento automático e aviso de superfícies quentes, prolongando a vida útil do equipamento e aumentando a segurança.
- **Fácil Limpeza e Manutenção:** Superfície cerâmica lisa e design elegante que facilita a higienização diária.
- **Memória de Temperatura:** Aquece automaticamente à última temperatura definida, agilizando o trabalho repetitivo.

Que tipo de panelas posso usar nesta placa de indução?

Esta placa de indução requer o uso de panelas com fundo ferromagnético, como as de ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou panelas específicas para indução.

Qual a profundidade desta placa de indução?

A profundidade desta placa de indução é de 387 mm, tornando-a adequada para instalação em bancadas ou como equipamento de apoio em cozinhas profissionais.

Esta placa de indução é fácil de limpar?

Sim, a superfície cerâmica lisa e o design sem fendas facilitam a limpeza. Basta um pano húmido para remover salpicos e resíduos, mantendo a higiene na sua cozinha.

Qual a potência elétrica desta placa?

A placa de indução tem uma potência de 1.8 kW (1800 W), garantindo um aquecimento rápido e eficiente para as suas necessidades de confeitura profissional.

?

É segura para usar em ambientes profissionais?

,

Sim, esta placa inclui funcionalidades de segurança como o desligamento automático e o aviso de superfícies quentes, tornando-a segura e fiável para o uso diário em cozinhas profissionais.