

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 Profissional 3600W com Sonda de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJHPI4-380003	Modelo:	HPI4-380003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661438032

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	HPI4-380003
EAN	8421661438032

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3600W com sonda de controlo de temperatura, ecrã tátil e 4 programas. Ideal para cozinhas que exigem precisão e eficiência.

Descricao Completa

Esta placa de indução profissional de 3600W oferece controlo preciso de temperatura e potência, ideal para cozinhas que exigem eficiência e fiabilidade na confeção diária.

placa de indução profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Potência	3600 W
Voltagem	230 V
Amperagem	16.5 A
Frequência	50/60 Hz
Largura	420 mm
Profundidade	492 mm
Altura	133 mm
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Controlo	Ecrã tátil, Sonda de temperatura
Programas	4 personalizáveis
Tipo de Ficha	UK (Reino Unido)

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas profissionais que necessitam de controlo exato para confeção delicada ou fritura. Perfeita para restaurantes de cozinha tradicional, hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeção, cantinas e hotéis que preparam molhos, caldos, reduções ou frituras com temperatura

controlada.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura e potência altamente preciso, essencial para resultados consistentes.
- Eficiência energética superior, reduzindo os custos operacionais da cozinha.
- Fiabilidade e durabilidade para uso intensivo em ambientes profissionais.
- Ecrã tátil intuitivo e fácil de usar, simplificando a operação diária.
- Quatro programas personalizáveis para otimizar a confeção de pratos específicos.
- Sonda de controlo de temperatura integrada para monitorização exata.
- Design robusto em aço inoxidável, fácil de limpar e manter.

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

Esta placa é compatível com uma vasta gama de utensílios de cozinha prontos para indução, mas é otimizada para funcionar com os utensílios de indução da marca Vollrath.

Como é feita a limpeza e manutenção da placa?

O design em aço inoxidável e a superfície lisa da placa de indução facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de um pano húmido e detergente suave após cada uso, evitando produtos abrasivos.

Esta placa de indução é adequada para cozinhar a baixas temperaturas?

Sim, a placa foi concebida para oferecer níveis precisos de temperatura e potência, sendo ideal para cozinhar a fogo lento molhos e caldos, garantindo um controlo térmico superior.

A ficha UK significa que preciso de um adaptador para Portugal?

Sim, uma vez que esta placa é fornecida com uma ficha padrão do Reino Unido (UK), será necessário um adaptador ou a substituição da ficha por um electricista qualificado para a sua utilização em Portugal.

Quantos programas personalizáveis estão disponíveis?

A placa de indução dispõe de quatro programas personalizáveis, permitindo aos chefs pré-definir configurações de potência e temperatura para receitas específicas, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.