

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 Manutenção Temperatura Indução 515x345mm para Buffets

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157950	Modelo:	P157950
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636841

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P157950
EAN	8421661636841

Descricao Resumida

Placa de manutenção de temperatura por indução com 1000 W, ideal para buffets. Superfície vitrocerâmica e controlo tátil de 40 °C a 100 °C.

Descricao Completa

A placa de manutenção de temperatura por indução é ideal para conservar alimentos quentes em buffets e serviços de catering, garantindo uma temperatura constante entre 40 °C e 100 °C.

Placa Mantenedora Indução — Placa Indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Equipamento	Placa de Manutenção de Temperatura por Indução
Potência	1000 W
Voltagem	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Gama de Temperatura	40 °C a 100 °C (incrementos de 5 °C)
Controlo	Tátil
Material da Superfície	Vitrocerâmica
Material da Estrutura	Alumínio escovado
Cor	Preto / Cinzento
Largura	515 mm
Profundidade	345 mm
Altura	70 mm
Peso	5.5 kg
Comprimento do Cabo	1 m

Aplicações Profissionais

Esta placa de manutenção de temperatura é essencial para estabelecimentos que necessitam de apresentar alimentos quentes de forma contínua e elegante. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para empresas de catering em eventos e conferências. A sua versatilidade permite manter uma vasta gama de pratos à temperatura ideal, desde acompanhamentos a pratos principais, garantindo a satisfação do cliente.

Placa Manutenção — Principais Vantagens

A superfície vitrocerâmica garante um aquecimento uniforme e eficiente, mantendo os alimentos na temperatura desejada sem pontos frios. O controlo tátil intuitivo permite ajustes precisos da temperatura em intervalos de 5 °C, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de pratos. Construída com alumínio escovado, a placa é robusta e fácil de limpar, suportando o uso intensivo diário em ambientes profissionais. O seu design discreto e elegante integra-se perfeitamente em qualquer linha de buffet ou área de serviço.

Qual a gama de temperaturas que esta placa consegue manter?

A placa de manutenção de temperatura permite ajustar a temperatura entre 40 °C e 100 °C, com incrementos de 5 °C, ideal para diversos tipos de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície vitrocerâmica e a estrutura em alumínio escovado são projetadas para uma limpeza rápida e eficiente, garantindo a higiene necessária em cozinhas profissionais.

Esta placa é adequada para uso contínuo em buffets?

Sim, com uma potência de 1000 W e construção robusta, esta placa é ideal para manter alimentos quentes de forma contínua em buffets de hotéis, restaurantes e eventos.

Que tipo de recipientes posso usar na placa de indução?

Esta placa é uma mantenedora por indução, o que significa que requer recipientes com fundo ferromagnético para funcionar corretamente.

A placa vem pronta a usar ou requer montagem?

A placa é fornecida montada e pronta a instalar, necessitando apenas de ser ligada à tomada elétrica para começar a operar.