

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: 03/07/2026

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 Controlo

Informacoes do Produto

SKU:	PJHPI4-380002	Modelo:	HPI4-380002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661438025

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	HPI4-380002
EAN	8421661438025

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3600W com sonda de controlo de temperatura, ideal para aquecimento potente e preciso em cozinhas profissionais. Inclui ecrã tátil e 4 programas.

Descricao Completa

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

Placa de Indução Profissional — Placa Indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	420 mm
Profundidade	492 mm
Altura	133 mm
Amperagem	16.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU
Voltagem	230 V
Potência	3600 W
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção, cantinas, hamburgarias e food trucks que necessitam de controlo exato para molhos, caldos e frituras. A sua versatilidade

torna-a adequada para qualquer cozinha profissional que procure eficiência e precisão.

Placa Indução — Principais Vantagens

Esta placa de indução destaca-se pelo aquecimento potente e rápido, controlo de temperatura patenteado e níveis precisos de potência. A sonda de controlo de temperatura integrada assegura resultados consistentes, enquanto os quatro programas personalizáveis permitem adaptar a confeção a diversas necessidades. O ecrã tátil facilita a operação e o design elegante otimiza o espaço de trabalho.

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, incluindo panelas e frigideiras com fundo ferromagnético.

Qual a principal vantagem da sonda de controlo de temperatura?

A sonda de controlo de temperatura permite manter uma temperatura exata e constante durante a confeção, essencial para pratos que exigem precisão como molhos delicados ou frituras controladas.

É possível personalizar os programas de confeção?

Sim, a placa dispõe de quatro programas personalizáveis que permitem configurar e guardar as suas definições preferidas de potência e temperatura para tarefas específicas, otimizando o fluxo de trabalho na cozinha.

Como se realiza a limpeza e manutenção desta placa de indução?

A superfície lisa de indução e o corpo em aço inoxidável facilitam a limpeza. Recomenda-se a utilização de um pano húmido e detergente suave após cada uso, evitando produtos abrasivos para preservar o acabamento.

Esta placa de indução é eficiente em termos energéticos?

Sim, a tecnologia de indução é inerentemente eficiente, pois aquece diretamente o recipiente, minimizando a perda de calor para o ambiente. O controlo preciso de potência contribui para uma utilização otimizada da energia.