

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 2600W com Sonda de Controlo de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJHPI4-260002	Modelo:	HPI4-260002
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661426022

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	HPI4-260002
EAN	8421661426022

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 2600W com sonda de controlo de temperatura. Ideal para cozinhas que procuram precisão, eficiência e fiabilidade na confeção.

Descricao Completa

Esta placa de indução de 2600W oferece aquecimento potente e controlo preciso da temperatura, ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e fiabilidade na confeção.

Placa de Indução Profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	420 mm
Profundidade	492 mm
Altura	133 mm
Amperagem	11.3 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU
Voltagem	230 V
Potência	2600 W
Unidades	1

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de bairro e tascas a pastelarias com confeção, cantinas escolares e empresariais. É ideal para cozinhas de hotéis, catering e food trucks que necessitam de um equipamento compacto e eficiente para cozinhar a fogo lento, preparar molhos, caldos ou fritar com controlo rigoroso da temperatura.

Placa de Indução — Principais Vantagens

Este equipamento destaca-se pelo seu aquecimento potente e controlo de temperatura preciso, garantindo resultados consistentes. A sua eficiência energética e fiabilidade tornam-no uma escolha económica a longo prazo. Inclui quatro programas personalizáveis e uma sonda de controlo de temperatura, facilitando a confeção de pratos complexos. O ecrã tátil intuitivo e o design compacto otimizam o espaço e a operação na cozinha.

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

Esta placa funciona com qualquer utensílio de cozinha pronto para indução, ou seja, com fundo magnético. Recomenda-se verificar a compatibilidade dos seus tachos e panelas.

Qual a vantagem da sonda de controlo de temperatura?

A sonda permite monitorizar e manter a temperatura exata dos alimentos dentro do recipiente, garantindo maior precisão na confeção de molhos delicados, caldos ou frituras, evitando queimar ou cozinhar em excesso.

Esta placa de indução é fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa da placa de indução, combinada com o facto de o calor ser gerado diretamente no recipiente e não na superfície, facilita a limpeza de derrames e salpicos.

Posso programar diferentes níveis de potência e temperatura?

Sim, a placa oferece níveis precisos de temperatura e potência, além de quatro programas personalizáveis. Isto permite adaptar o funcionamento a diferentes receitas e necessidades da sua cozinha.

É um equipamento adequado para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, esta placa de indução foi concebida para um desempenho de ajuste industrial, oferecendo fiabilidade e durabilidade para o uso intensivo e contínuo exigido em ambientes de cozinha profissional.

?