

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



Hotelequip.pt

Placa de Indução Profissional 3500W com Controlo Tátil

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157922	Modelo:	P157922
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661625609

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P157922
EAN	8421661625609

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3500W com tecnologia de potência contínua, 20 níveis de potência e controlo tátil. Ideal para cozinhas exigentes.

Descricao Completa

Esta placa de indução profissional de 3500W oferece controlo preciso da temperatura e potência contínua, garantindo resultados consistentes para diversas técnicas de confeção em cozinhas exigentes.

Características Técnicas

Potência	3500 W
Voltagem	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Largura	340 mm
Profundidade	430 mm
Altura	120 mm
Peso	6.0 kg
Níveis de Potência	20
Intervalo de Temperatura	50 °C a 240 °C
Temporizador	24 horas
Material	Aço inoxidável
Controlo	Painel tátil com LCD

Aplicações Profissionais

A sua versatilidade torna-a ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a cafés com confeção, snack-bares,

roulotes e cantinas empresariais ou escolares.

Placa de Indução — Principais Vantagens

A tecnologia de potência contínua assegura um calor constante, crucial para preparações delicadas. O controlo tátil intuitivo com ecrã LCD simplifica a operação, enquanto os 20 níveis de potência e o temporizador de 24 horas oferecem flexibilidade máxima para qualquer ementa.

Para que serve a tecnologia de potência contínua nesta placa de indução?

A tecnologia de potência contínua garante um fornecimento de calor constante, mesmo em configurações de baixa potência. Isto é essencial para preparações delicadas que exigem temperaturas estáveis e precisas, evitando picos e vales de calor.

Quais são as opções de controlo de temperatura e potência disponíveis?

Esta placa oferece 20 níveis de potência ajustáveis e um controlo de temperatura que varia de 50 °C a 240 °C. Esta ampla gama permite adaptar a confeção a uma grande variedade de pratos e técnicas culinárias.

O painel de controlo é fácil de usar em ambientes de cozinha profissional?

Sim, a placa está equipada com um painel de controlo tátil intuitivo e um indicador LCD. Este design simplifica a operação e permite ajustes rápidos e precisos, mesmo em condições de trabalho exigentes.

Qual o material de construção e as dimensões desta placa de indução?

A placa é construída em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. As suas dimensões são 340 mm de largura, 430 mm de profundidade e 120 mm de altura, tornando-a compacta para bancadas.

Esta placa de indução é adequada para uso intensivo em cozinhas profissionais?

Sim, foi concebida para um desempenho de trabalho pesado e uso contínuo. A sua construção robusta, potência de 3500W e funcionalidades como o temporizador de 24 horas tornam-na uma escolha fiável para qualquer cozinha profissional. **?**