

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 3600W com Sonda de Controlo de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJHPI4-380004	Modelo:	HPI4-380004
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661608794

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	HPI4-380004
EAN	8421661608794

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3600W com sonda de controlo de temperatura. Ideal para cozinhas que procuram eficiência, precisão e fiabilidade na confeção.

Descricao Completa

Esta placa de indução profissional de 3600W oferece controlo preciso da temperatura com sonda integrada, ideal para cozinhas que exigem eficiência e fiabilidade na confeção de diversos pratos.

Placa de Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	420 mm
Profundidade	492 mm
Altura	133 mm
Amperagem	16.5 A
Frequência	50/60 Hz
Tensão	230 V
Potência	3600 W
Ficha elétrica	Tipo China (requer adaptador ou alteração para uso em Portugal)

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha tradicional, pastelarias com confeção, cantinas de pequena e média dimensão, food trucks e rouletes que necessitam de um equipamento de confeção rápido e eficiente. É particularmente útil para cozinhar a fogo lento molhos e caldos, bem como para fritar com controlo preciso da temperatura.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura extremamente preciso com sonda integrada.
- Aquecimento rápido e eficiente, otimizando o tempo de confeção.
- Quatro programas personalizáveis para diferentes necessidades culinárias.
- Ecrã tátil intuitivo para uma operação simplificada.
- Design robusto em aço inoxidável, fácil de limpar e manter.
- Compatibilidade com uma vasta gama de utensílios de cozinha preparados para indução.

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

Esta placa é compatível com utensílios de cozinha preparados para indução, ou seja, com fundo magnético. Recomenda-se verificar a compatibilidade dos seus tachos e panelas antes de utilizar.

Como se realiza a limpeza e manutenção diária da placa de indução?

A limpeza é simples. Após arrefecer, utilize um pano húmido com detergente suave para limpar a superfície de vidro e o corpo em aço inoxidável. Evite produtos abrasivos para não danificar o equipamento.

A ficha elétrica tipo China é compatível com as tomadas em Portugal?

Não, a ficha elétrica tipo China não é compatível com as tomadas padrão em Portugal. Será necessário um adaptador adequado ou a substituição da ficha por um electricista qualificado para garantir a segurança e o funcionamento correto.

Quais as principais vantagens da confeção por indução em comparação com o gás ou elétrico tradicional?

A indução oferece aquecimento mais rápido, maior eficiência energética, controlo de temperatura mais preciso e uma superfície de trabalho mais segura, pois o calor é gerado diretamente no recipiente, minimizando a perda de calor para o ambiente.

Para que serve a sonda de controlo de temperatura integrada?

A sonda de controlo de temperatura permite monitorizar e manter a temperatura exata dos alimentos ou líquidos no recipiente. Isto garante resultados consistentes, evita o sobreaquecimento e é crucial para preparações que exigem grande precisão térmica.