

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Indução Mantenedora de Temperatura 406x406 mm 300 W

Informacoes do Produto

SKU:	PJ595027502	Modelo:	595027502
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661442688

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	595027502
EAN	8421661442688

Descricao Resumida

Placa de indução para manutenção de temperatura, ideal para buffets e serviço de sala. Com 4 níveis de temperatura, 300 W de potência e controlo tátil.

Descricao Completa

Esta placa de indução foi concebida para manter alimentos quentes a temperaturas seguras em buffets e linhas de serviço. Opera com 300 W, garantindo eficiência energética e controlo preciso.

Placa de Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	406 mm
Profundidade	406 mm
Altura	78 mm
Peso	6.4 kg
Corrente	1.3 A
Comprimento do cabo	1.83 m
Frequência	50/30 Hz
Ficha	Tipo EU
Voltagem	230 V
Potência	300 W

Aplicações Profissionais

Esta placa é ideal para manter a temperatura de pratos em buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, e em eventos de catering. É igualmente útil em pastelarias que oferecem almoços ou em roulotes e food trucks que necessitam de manter

alimentos quentes para servir rapidamente.

Placa Mantenedora — Principais Vantagens

Esta placa de indução oferece controlo tátil intuitivo e quatro níveis de temperatura para adaptar ao tipo de alimento. O seu baixo consumo de energia permite operar várias unidades na mesma tomada, simplificando a gestão de cabos. A superfície de vidro temperado preto é durável e fácil de limpar, e o design discreto integra-se em qualquer ambiente de serviço.