

# 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: 05/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto

## Placa de Indução 1800W Profissional - Controlo Digital e Temporizador

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ59651	<b>Modelo:</b>	59651
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661766197

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	59651
<b>EAN</b>	8421661766197

### Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 1800W com 90% de eficiência energética. Controlo digital preciso, temporizador e superfície cerâmica para fácil limpeza. Ficha UK.

## Descricao Completa

A placa de indução de 1800W oferece aquecimento seguro e altamente eficiente para cozinhas profissionais. Com uma eficiência energética de 90%, supera significativamente os sistemas a gás, garantindo um desempenho preciso e rápido.

### Placa de Indução — Características Técnicas

<b>Potência</b>	1800 W (1.8 kW)
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Amperagem</b>	7.8 A
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Largura</b>	356 mm
<b>Profundidade</b>	387 mm
<b>Altura</b>	76 mm
<b>Diâmetro da Zona de Confeção</b>	260 mm
<b>Comprimento do Cabo</b>	1.83 m
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Superfície</b>	Cerâmica lisa
<b>Controlo</b>	Digital com dial e ecrã LED
<b>Temporizador</b>	1 a 180 minutos
<b>Eficiência Energética</b>	90%

## Aplicações Profissionais

---

Esta placa de indução compacta é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais, como em snack-bares, roulotes, food trucks, ou como estação de confeção auxiliar em restaurantes de bairro e cantinas. A sua portabilidade e eficiência tornam-na perfeita para serviços de catering e eventos, onde a flexibilidade e o desempenho são cruciais.

## Placa de Indução — Principais Vantagens

---

- **\*\*Eficiência Energética Superior:\*\*** Reduz os custos operacionais com uma eficiência de 90% em comparação com os sistemas a gás.
- **\*\*Controlo Preciso:\*\*** O dial e os controlos digitais permitem ajustes rápidos e exatos de potência e temperatura.
- **\*\*Segurança Reforçada:\*\*** Funções de desligamento automático e aviso de superfície quente prolongam a vida útil do equipamento e aumentam a segurança na cozinha.
- **\*\*Fácil Limpeza:\*\*** A superfície cerâmica lisa e o design elegante facilitam a higienização diária.
- **\*\*Portabilidade e Versatilidade:\*\*** O design compacto e robusto torna-a ideal para estações de trabalho móveis ou espaços reduzidos.