

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 Manutenção por Indução 40x40 cm 1000W

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157952	Modelo:	P157952
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636865

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P157952
EAN	8421661636865

Descricao Resumida

Placa de manutenção por indução para buffets e self-service, com superfície vitrocerâmica de 40x40 cm e controlo tátil de 40°C a 100°C.

Descrição Completa

A placa de manutenção por indução de 40x40 cm é ideal para manter alimentos quentes em buffets, self-services e eventos. Garante uma temperatura constante entre 40 °C e 100 °C.

Placa de Manutenção — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	400 x 400 x 70 mm
Potência	1000 W
Voltagem	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Peso	5.0 kg
Comprimento do Cabo	100 cm
Material	Alumínio escovado, Placa vitrocerâmica
Cor	Preto / Cinzento
Gama de Temperatura	40 °C a 100 °C (incrementos de 5 °C)
Controlo	Tátil

Aplicações Profissionais

Esta placa de manutenção é uma solução eficiente para manter a temperatura ideal de pratos em diversos ambientes. É indispensável em buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, bem como em eventos de catering e esplanadas. A sua versatilidade permite uma apresentação elegante e funcional dos alimentos, garantindo a satisfação dos clientes em qualquer contexto de serviço de sala.

Placa de Manutenção — Principais Vantagens

A superfície vitrocerâmica completa assegura um aquecimento uniforme em toda a área, evitando pontos frios. O controlo tátil intuitivo permite ajustar a temperatura com precisão em incrementos de 5 °C, de 40 °C a 100 °C, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos. O design robusto e a facilidade de limpeza contribuem para a durabilidade e higiene, essenciais em qualquer operação profissional.

Qual a gama de temperatura que esta placa suporta?

A placa permite ajustar a temperatura entre 40 °C e 100 °C, com incrementos de 5 °C, ideal para manter uma vasta gama de alimentos quentes.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície vitrocerâmica e o design resistente foram concebidos para uma limpeza fácil e rápida, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Esta placa é adequada para buffets de grande dimensão?

Com dimensões de 40x40 cm, é ideal para buffets de média dimensão ou como parte de um conjunto modular em buffets maiores, oferecendo flexibilidade na disposição.

Qual o tipo de controlo de temperatura?

O controlo de temperatura é tátil, permitindo ajustes precisos e intuitivos para manter os alimentos na condição ideal de serviço.

Posso usar esta placa em eventos de catering ao ar livre?

Sim, a sua robustez e facilidade de transporte tornam-na adequada para eventos de catering, desde que haja acesso a uma tomada elétrica de 220-240V.