

# 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



## Placa de Indução Wok 5kW Linha 600

### Informacoes do Produto

|               |             |                |               |
|---------------|-------------|----------------|---------------|
| <b>SKU:</b>   | CSCPAIW400N | <b>Modelo:</b> | CPAIW400N     |
| <b>Marca:</b> | N/D         | <b>EAN:</b>    | 3611630104159 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |               |
|---------------|---------------|
| <b>Modelo</b> | CPAIW400N     |
| <b>EAN</b>    | 3611630104159 |

### Descricao Resumida

Placa de indução wok profissional 5kW e 400V para cozedura rápida e precisa. Ecrã tátil TFT e controlo de temperatura 60-240°C.

## Descricao Completa

Esta placa de indução para wok de 5kW assegura uma cozedura rápida e eficiente, com resposta térmica imediata. O controlo preciso de temperatura (60-240°C) é vital para a consistência dos salteados em cozinhas de alta exigência.

### placa de indução wok — Características Técnicas

|                                     |                                    |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| <b>Material</b>                     | Aço Inoxidável                     |
| <b>Tipo de Placa</b>                | Indução para Wok                   |
| <b>Ecrã</b>                         | TFT Tátil Bloqueável               |
| <b>Temporizador</b>                 | Até 599 min                        |
| <b>Termostato</b>                   | Ajustável de 1 a 9                 |
| <b>Temperatura</b>                  | Ajustável de 60°C a 240°C          |
| <b>Segurança</b>                    | Termostato eletrónico de segurança |
| <b>Função de Limpeza</b>            | Ecrã limpo                         |
| <b>Diâmetro da Zona de Cozedura</b> | 26.5 cm                            |
| <b>Frequência</b>                   | 50/60 Hz                           |
| <b>Potência</b>                     | 5 kW                               |
| <b>Tensão</b>                       | 400 V                              |
| <b>Dimensões (LxPxA)</b>            | 400 x 600 x 172 mm                 |

**Peso**

17.15 kg

## Aplicações Profissionais

---

Para o Chef Executivo que comanda uma cozinha asiática ou de fusão, esta placa de indução wok é indispensável para criar pratos autênticos e de alta qualidade com agilidade. É igualmente robusta para food trucks e restaurantes de take-away que precisam de preparar salteados rapidamente, mantendo o sabor e a textura ideal em cada porção. Em hotéis com buffets ou estações de show cooking, permite um serviço contínuo e espetacular, satisfazendo as expectativas dos clientes mais exigentes.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A robustez do aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, em conformidade com as normas HACCP. O ecrã tátil TFT bloqueável e o temporizador de até 599 minutos oferecem uma precisão operacional inigualável, reduzindo o desperdício e otimizando o tempo de confeção. O termostato eletrónico de segurança proporciona tranquilidade, protegendo o equipamento e a equipa em ambientes de uso intensivo.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a vantagem da indução para cozinhar wok em comparação com o gás?

A indução oferece aquecimento mais rápido e eficiente, com controlo de temperatura instantâneo e preciso. Isso permite uma confeção mais uniforme, menor consumo de energia e um ambiente de cozinha mais fresco, sem chamas abertas.

### Que tipo de wok devo usar com esta placa de indução?

É essencial utilizar woks com fundo magnético plano ou ligeiramente curvo, compatíveis com tecnologia de indução. O diâmetro ideal para a base do wok deve ser próximo da zona de cozedura de 26.5 cm para máxima eficiência.

### Como é feita a limpeza e manutenção diária desta placa?

A superfície em aço inoxidável e o ecrã com função de "limpeza de ecrã" facilitam a higienização. Basta um pano húmido com detergente suave para remover resíduos, garantindo a conformidade com as boas práticas de segurança alimentar.

### **Esta placa de indução pode ser integrada numa bancada de cozinha?**

Com as suas dimensões de 400x600x172 mm, esta unidade é concebida para ser um equipamento de bancada. Para integração em módulos de Linha 600, é necessário verificar a compatibilidade com a base de suporte e ventilação adequada.

### **Qual a importância do termostato eletrónico de segurança?**

O termostato eletrónico de segurança monitoriza a temperatura interna do equipamento, prevenindo o sobreaquecimento. Esta funcionalidade é crucial para a longevidade da placa e para a segurança operacional, especialmente em cozinhas de alta exigência.