

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa de Indução Encastrável 7000W, Controlo Rotativo

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19048693	<b>Modelo:</b>	IE-35-D
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	IE-35-D

### Descricao Resumida

Placa de indução encastrável elétrica de 7000W para uso profissional. Controlo rotativo de potência, cristal cerâmico e dimensões 450x700mm.

### Placa de Indução Encastrável – Principais Vantagens

Liberte o potencial da sua cozinha profissional com esta placa de indução encastrável (ou fogão de indução), projetada para oferecer máxima flexibilidade e potência. Ideal para conceitos de *show cooking* ou para otimizar o espaço e o design de cozinhas industriais, esta solução de alta potência adapta-se perfeitamente às suas necessidades culinárias mais exigentes.

Construída em aço inoxidável AISI-304 e equipada com um cristal cerâmico de fabrico suíço, esta placa assegura durabilidade e uma performance excepcional. A facilidade de limpeza e manutenção é garantida pelos filtros de ventilação extraíveis, permitindo um funcionamento higiénico e eficiente, características cruciais em qualquer ambiente HORECA.

Com potências variadas de até 7000 W, cada placa integra um controlo rotativo de potência com posições fixas, oferecendo precisão e controlo absoluto sobre cada confeção. Este equipamento não só melhora a eficiência energética como também otimiza o tempo de preparação, essencial para o dinamismo da restauração e hotelaria.

### Aplicações

Esta placa de indução é perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta cozinha que praticam *show cooking*, a hotéis que procuram soluções elegantes para os seus buffets e bares, ou ainda para cozinhas industriais que exigem equipamentos robustos e de elevada performance. A sua versatilidade permite cozinhar, manter ou aquecer alimentos com controlo preciso, sendo adequada para estabelecimentos com alto volume de serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Marca	EDENOX
Modelo	IE-35-D
Tensão (V)	230/1/N - 50 Hz
Potência (W)	7000
Dimensões (mm)	450 x 700 x 208
Dimensões Encastre (mm)	425 x 675

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura (°C)</b>	50 – 240
<b>Níveis de Potência</b>	9 x 2
<b>Recipiente Ø (mm)</b>	120 – 260
<b>Cristal (mm)</b>	450 x 700 x 6