

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

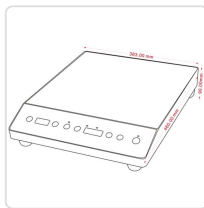


Placa de Indução de Mesa Elétrica 3500W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060903	Modelo:	ISM-35 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ISM-35 E

Descricao Resumida

Placa de indução de mesa elétrica 3500W, ideal para cozinhas profissionais. Controlo touch com 10 níveis de potência, temporizador e fecho de segurança.

Descricao Completa

Placa de Indução de Mesa — Principais Vantagens para Cozinhas Profissionais

Esta placa de indução de mesa (também conhecida como fogão de indução ou cooktop) oferece uma solução de cozedura excepcional para o setor HORECA e hotelaria. Ideal para cozinhas profissionais, áreas de apoio e eventos especiais como *show cookings* ou caterings ao ar livre, o modelo ISM-35 E combina portabilidade com um desempenho robusto. A sua tecnologia de indução garante um aquecimento rápido e uniforme, traduzindo-se em eficiência energética e maior controlo sobre as preparações culinárias.

Com uma superfície de cozedura de 35 cm, adaptada para frigideiras profissionais, esta placa foi desenhada para otimizar o espaço e a funcionalidade. O controlo digital preciso, com 10 níveis de temperatura e um temporizador de até 180 minutos, permite adaptar-se perfeitamente a uma vasta gama de técnicas culinárias. Além disso, a segurança e a higiene são prioridades, evidenciadas pelo seu fecho de segurança e pela facilidade de limpeza da superfície.

Aplicações

Perfeita para restaurantes que necessitam de flexibilidade extra, hotéis com serviço de quartos ou pequeno-almoço buffet, e empresas de catering que operam em diversos locais. A sua compacidade torna-a igualmente adequada para cafetarias e bares que pretendam expandir a sua oferta culinária sem comprometer o espaço. A sua alta potência e controlo preciso garantem que os chefs consigam manter a qualidade em qualquer ambiente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	3500 W
Diâmetro do recipiente	Ø 120-260 mm
Superfície de vidro	380 x 380 x 6 mm

Temperatura de trabalho	60°C - 240°C
Níveis de potência	10
Dimensões (LxPxA)	383 x 460 x 90 mm
Tensão (V)	230/1/N – 50/60 Hz
Controlo	Touch control digital
Temporizador	0 a 180 minutos
Segurança	Fecho de segurança, protetor de sobreaquecimento