

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

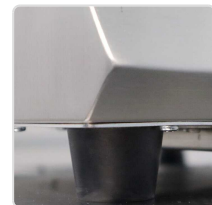


Placa de Indução de Mesa 5000W para Profissionais

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092574	Modelo:	ISM-50 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
--------------	--------

Modelo	ISM-50 E
---------------	----------

Descricao Resumida

Placa de indução de mesa 5000 W, ideal para hotelaria e restauração. Controlo digital e 10 níveis de potência para cozedura eficiente e segura.

Descricao Completa

Placa de Indução de Mesa — Principais Vantagens

A placa de indução de mesa (ou fogão de indução portátil) de 5000 W foi concebida para satisfazer as exigências da hotelaria, restauração e catering, oferecendo uma solução robusta e versátil para espaços profissionais. É ideal para cozinhas de apoio, show cookings, eventos ao ar livre e serviços de catering, garantindo desempenho superior e resultados consistentes.

Com uma superfície de cozedura otimizada para panelas e frigideiras profissionais até 35 cm, esta placa assegura uma distribuição uniforme do calor e uma eficiência energética notável. A sua construção em aço inoxidável e pés de suporte robustos proporcionam a segurança e a estabilidade necessárias em ambientes de alta exigência.

O controlo tátil intuitivo, aliado a 10 níveis de temperatura e um temporizador de até 180 minutos, oferece controlo preciso sobre o processo de cozedura. A segurança é reforçada por mecanismos como desligamento automático, proteção contra sobreaquecimento e um filtro de ar que previne a entrada de gordura nos componentes internos, prolongando a vida útil do equipamento.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis e bares onde a flexibilidade e a eficiência são cruciais. A sua portabilidade torna-a uma solução excelente para eventos de catering, demonstrações culinárias (show cookings) e esplanadas sazonais, permitindo uma adaptação rápida a diferentes necessidades.

É uma mais-valia em cozinhas com espaço limitado, funcionando como uma extensão da área de cocção principal, ou como equipamento exclusivo para tarefas específicas que requerem controlo de temperatura rigoroso, como banhos-maria ou confeções delicadas.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro máximo do recipiente	Ø 260 mm
Diâmetro mínimo do recipiente	Ø 120 mm
Superfície de vidro	328 x 328 x 6 mm
Temperatura de trabalho	60 - 240 °C
Níveis de potência	10
Dimensões (LxPxA)	402 x 525 x 182 mm
Potência	5000 W
Tensão (V)	380/3/N – 50/60 Hz
Controlo	Totalmente digital com touch control
Temporizador	0 a 180 minutos
Funções adicionais	Manter/Aquecer, fecho de segurança, desligamento automático, protetor de sobreaquecimento, filtro de ar, ventiladores de alta velocidade.