

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

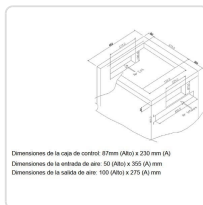


Placa Indução Wok Encastrável 3500W

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|------------|---------|--------|
| SKU: | EX19103242 | Modelo: | IWE-35 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Marca | EDENOX |
| Modelo | IWE-35 |

Descricao Resumida

Placa de indução wok encastrável de 3500W. Com recipiente wok e cristal Ø311mm. Ideal para Horeca, com 19 níveis de potência e controlo preciso.

Descricao Completa

Placa de Indução Wok para Horeca — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e precisão da placa de indução wok encastrável (também conhecida como placa de culinária elétrica) desenvolvida para cozinhas profissionais de elevada exigência. Com uma potência de 3500 W, este equipamento garante um aquecimento rápido e uniforme, essencial para a confeção de pratos que requerem controlo rigoroso da temperatura, otimizando o tempo de preparação e o consumo energético.

Construída com aço inoxidável AISI-304 de alta qualidade e cristal cerâmico de fabrico suíço, esta placa não só oferece durabilidade e resistência à corrosão, como também facilita a limpeza e manutenção. Os seus diversos sistemas de segurança inteligentes, como o detetor de tempo excessivo e o desligamento automático sem recipiente, asseguram um funcionamento eficaz e protegendo o seu investimento.

O controlo intuitivo através de um mando rotativo com posições fixas de potência e um seletor de funções "manter/aquecer" permite ajustar com precisão o nível de calor, adaptando-se a qualquer método de confeção. Ideal para restaurantes, hotéis e bares, onde a fiabilidade e a performance são cruciais.

Aplicações

Esta placa de indução wok é a solução perfeita para uma vasta gama de aplicações na hotelaria, restauração e similares. Desde a confeção de pratos asiáticos em restaurantes especializados até ao aquecimento rápido de sopas e molhos em grandes volumes, a sua versatilidade é inigualável. É especialmente indicada para cozinhas que necessitam de agilidade na preparação de pedidos, garantindo sempre a temperatura ideal e a máxima segurança.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------|---------------------------|
| Tipo de Recipiente | Wok (recipiente incluído) |

| Característica | Detalhe |
|-------------------------------|---|
| Material da Construção | Aço inoxidável AISI-304 |
| Material do Cristal | Cristal cerâmico suíço |
| Dimensões do Cristal | Ø 311 x 6 mm |
| Potência | 3500 W |
| Faixa de Temperatura | 50-240 °C |
| Níveis de Potência | 19 |
| Tensão | 230/1/N – 50/60 Hz |
| Dimensões (L x P x A) | 385 x 385 x 244 mm |
| Dimensões de Encastre | 355 x 355 mm |
| Segurança | Duplo sistema de ignição, detetor de tempo excessivo, desligamento automático sem recipiente compatível, detetor de material compatível, proteção contra sobreaquecimento |
| Controlo | Mando rotativo com posições fixas, pulsador ON/OFF, selector manter/aquecer |