

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placas Vitrocerâmicas Elétricas 4300W Linha 700 para Cozedura

Informações do Produto

SKU:	EX19001571	Modelo:	PV-3560
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	PV-3560

Descrição Resumida

Placas vitrocerâmicas elétricas duplas de 4300W para uso profissional. Construção em inox, vidro de 4mm, controlo de 6 posições e fácil limpeza.

Placas Vitrocerâmicas Elétricas para Cozedura — Principais Vantagens

As placas de cozedura (também conhecidas como fogão vitrocerâmico) foram concebidas para cozinhas profissionais, garantindo uma eficiência excepcional no aquecimento e na manutenção da temperatura. Com uma construção robusta em aço inoxidável AISI 304 18/10 e um vidro vitrocerâmico de alta resistência, este equipamento oferece durabilidade superior e uma transmissão de calor otimizada, essencial para o ritmo exigente da hotelaria e restauração.

A máxima eficácia é alcançada pela rápida subida de temperatura e pelo controlo preciso através de um regulador de energia de 6 posições. A sua superfície, de fácil limpeza e manutenção, significa menos tempo dedicado à limpeza e mais tempo na preparação de refeições, contribuindo para uma operação mais fluida e rentável.

Inclui uma espátula de aço inoxidável para uma limpeza eficiente da superfície, prolongando a vida útil do equipamento e mantendo as condições higiénicas necessárias em ambientes profissionais. Este equipamento é um investimento seguro para qualquer estabelecimento que procure fiabilidade e performance.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, cafés e bares que requerem uma solução de cozedura versátil e de alta performance. Perfeito para estabelecimentos com alto volume de serviço onde a rapidez na preparação de pratos, como paellas e pizzas, é crucial. A sua capacidade de manter alimentos quentes de forma contínua, combinada com a facilidade de utilização, torna-o indispensável para buffets ou linhas de self-service.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Nº de Placas	2
Dimensões da Placa	340 x 500 mm
Dimensões Totais	350 x 600 x 80 mm
Temperatura de Trabalho	180 - 230 °C
Potência (por placa)	1 x 2500W / 1000W; 1 x 1800W
Tensão	400/3/N 50/60 Hz 230/1/N 50/60 Hz

Característica	Detalhe
Potência Total	4300 W
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Espessura Vidro Vitrocerâmico	4 mm
Controlo de Temperatura	Regulador de energia com 6 posições