

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



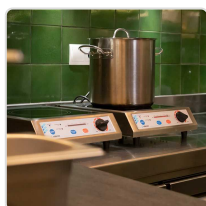
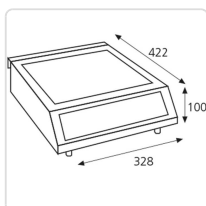
Hotelequip.pt

Placa de Indução Elétrica - 2500 W, Controlo Táctil

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001563	Modelo:	ISM-25
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ISM-25

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica ISM-25 de 2500W com controlo tátil. Aquecimento rápido e seguro, ideal para uso profissional em hotelaria e restauração.

Descricao Completa

Placa de Indução Elétrica — Principais Vantagens

A placa de indução (ou fogão de indução) representa uma solução de vanguarda para cozinhas profissionais, oferecendo um método de aquecimento excepcionalmente seguro e eficiente. Através da indução eletromagnética, o calor é gerado diretamente no recipiente de cocção, garantindo rapidez no aquecimento dos alimentos e um controlo preciso da temperatura.

Este equipamento destaca-se pela sua superfície lisa e plana, que facilita não só a limpeza como também confere um design moderno e funcional. O controlo tátil proporciona uma interface intuitiva para seleção de funções e ajustes de potência, permitindo uma operação simples e eficaz no exigente ambiente da restauração e hotelaria.

A segurança é uma prioridade, com a placa de indução a permanecer fria ao toque em áreas não ocupadas pelo recipiente, minimizando o risco de queimaduras. Além disso, o dispositivo apenas inicia o aquecimento quando uma panela adequada é colocada na superfície, contribuindo para a eficiência energética e a segurança operacional.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais e bares que procuram otimizar o processo de cocção com um equipamento de alto desempenho e segurança. Perfeita para estabelecimentos com grande volume de trabalho, onde a rapidez e a capacidade de manter a temperatura constante são cruciais para a qualidade dos pratos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Diâmetro Vidro	Ø (mm): 120-260 mm
Dimensões Vidro (LxPxA)	273 x 273 x 4 mm
Varição de Temperatura	60 - 220 °C
Níveis de Potência	9
Potência (W)	2500 W
Dimensões Externas (LxPxA)	328 x 422 x 100 mm