

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



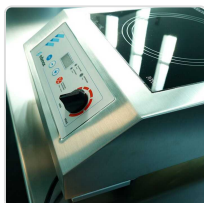
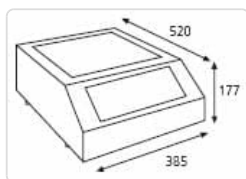
Hotelequip.pt

Placa de Indução Industrial ISM-35 – 3500W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001564	Modelo:	ISM-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

ISM-35

Descricao Resumida

Placa de indução industrial de 3500W, ideal para cozinhas profissionais. Com 19 níveis de potência e controlo tátil, aquece rapidamente e com segurança.

Descricao Completa

Placa de Indução Industrial ISM-35 — Principais Vantagens

A placa de indução industrial (ou fogão de indução) ISM-35 redefine a eficiência e segurança na sua cozinha profissional. Projetada para aquecer diretamente o recipiente ferromagnético, minimiza a perda de calor e acelera o processo de confeção, ideal para ambientes de ritmo acelerado como restaurantes e hotéis. O cozimento por indução elimina o risco de queimaduras, tornando a sua cozinha um espaço mais seguro para toda a equipa.

Com uma superfície plana e lisa, este equipamento não só facilita a limpeza como otimiza o espaço de trabalho. O painel de controlo tátil intuitivo, com seleção de função e interruptor ON/OFF, garante uma operação simples e imediata. A placa só aquece quando um recipiente é detetado, proporcionando um controlo preciso e uma poupança energética significativa.

Aplicações

Este fogão de indução é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e bares que procuram otimizar a confeção de pratos quentes e manter alimentos à temperatura ideal. É particularmente adequado para estabelecimentos que exigem um aquecimento rápido e preciso, com um forte foco na segurança e conformidade com as normas HACCP. A sua versatilidade permite desde a confeção de refeições complexas até à manutenção da temperatura de pratos em buffets, sendo um investimento inteligente para qualquer negócio HORECA.

Especificações Técnicas

Característica

Detalhe

Níveis de Potência	19 (de 350 a 3.500 W)
Ajuste de Temperatura	20 etapas (50-240 °C)
Dimensões do Vidro (LxP)	300 x 300 mm
Espessura do Vidro	6 mm
Dimensões Externas (AxLxP)	385 x 520 x 177 mm
Potência Máxima	3500 W