

# 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: 02/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Placa de Indução Elétrica Compacta 2000W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	LA69232	<b>Modelo:</b>	LA69232
<b>Marca:</b>	LACOR	<b>EAN:</b>	8414271692321

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	LACOR
<b>Modelo</b>	LA69232
<b>EAN</b>	8414271692321

### Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de 2000W, compacta e portátil, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Oferece aquecimento rápido, controlo preciso e segurança.

## Descricao Completa

Placa de indução de 2000W com controlo de temperatura preciso e temporizador, ideal para estabelecimentos com necessidades de confeção rápidas e flexíveis, como snack-bares ou cozinhas de apoio em eventos. A sua superfície vitrocerâmica é fácil de limpar e garante um aquecimento eficiente e seguro, adaptando-se ao rush do serviço.

### Placa Indução Profissional — Características Técnicas

<b>Potência</b>	2000 W
<b>Níveis de potência</b>	8
<b>Temperatura</b>	60 °C – 600 °C
<b>Temporizador</b>	240 minutos com aviso acústico e auto-desconexão
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	39x32x5,5 cm
<b>Peso</b>	2,6 kg
<b>Área de confeção</b>	10 cm / 20 cm de diâmetro
<b>Controlo</b>	Botões sensíveis ao toque com indicadores luminosos
<b>Funcionalidades adicionais</b>	Bloqueio de segurança para crianças

### Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em snack-bares, roulotes ou food trucks que necessitam de uma solução de confeção portátil e de aquecimento rápido. Adequada também para buffets de hotelaria ou eventos que requerem pontos de confeção adicionais ou para manter pratos aquecidos. A sua eficiência energética e design compacto tornam-na uma excelente opção para espaços com

limitações de área ou para operações de serviço contínuo em restaurantes com cozinha tradicional portuguesa.

## Placa de Indução - Principais Vantagens

---

A principal vantagem desta placa de indução reside na sua rápida capacidade de aquecimento e controlo preciso de temperatura entre 60°C e 600°C, permitindo uma confeção eficiente e versátil. O temporizador integrado com auto-desconexão e aviso acústico, juntamente com o bloqueio de segurança para crianças, oferece conveniência e tranquilidade operacional. O seu design compacto e portátil, com uma área de confeção de até 20cm, facilita a sua utilização em diferentes ambientes e garante uma limpeza simples da superfície vitrocerâmica, essencial para manter as normas de higiene.

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a potência desta placa de indução?

A placa de indução possui uma potência de 2000W, com 8 níveis de potência ajustáveis para um controlo preciso da confeção.

### Que faixa de temperatura esta placa atinge?

A temperatura desta placa é regulável entre 60°C e 600°C, permitindo desde manter alimentos quentes a confeccionar pratos que exigem calor intenso.

### Qual a dimensão da área de confeção?

A área de confeção desta placa tem um diâmetro de 10 cm a 20 cm, sendo compatível com a maioria das panelas e frigideiras utilizadas em cozinhas profissionais.

### Esta placa é fácil de transportar e instalar?

Sim, o seu design portátil e compacto, com um peso de apenas 2,6 kg, torna-a ideal para uso em qualquer lugar, sendo facilmente transportável e instalável em bancadas ou áreas de serviço.

?

### Que funcionalidades de segurança estão incluídas?

Inclui um temporizador com auto-desconexão e avisador acústico, além de uma função de bloqueio de segurança para crianças, garantindo uma operação segura e controlada.