

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Indução Elétrica de Bancada 2.7 kW – 32.5x37 cm

Informações do Produto

SKU:	UD2088.720	Modelo:	UD2088.720
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	5 kg	Dimensões:	325 x 370 x 105 cm

Imagens do Produto



Especificações

Modelo	UD2088.720
Marca	UDEX
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW, 4–7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução elétrica de bancada com 2.7 kW, ideal para cozinhas profissionais. Rapidez e segurança na confeção, estrutura em inox e placa cerâmica de vidro. Dimensões: 32.5x37 cm.

Descricao Completa

Placa Indução Elétrica — Placa de Indução Elétrica – Principais Vantagens

Este inovador fogão de indução de bancada destaca-se pela agilidade e eficácia no aquecimento, sendo a escolha ideal para cozinhas profissionais que ambicionam maximizar os tempos de produção. Com a sua tecnologia de indução, elimina a utilização de chamas abertas, proporcionando um ambiente de trabalho mais seguro e minimizando o desperdício de energia, uma vez que o calor é transmitido diretamente para o utensílio de metal.

Concebida com um design compacto e uma construção robusta em aço inoxidável e uma superfície em cerâmica de vidro, esta placa é notavelmente fácil de higienizar e manter, cumprindo os mais rigorosos padrões de limpeza e durabilidade. A sua capacidade de resposta imediata e controlo preciso de temperatura redefinem a experiência culinária no seu estabelecimento. Adicionalmente, esta cooker profissional integra um sistema de paragem automática que, ao remover o recipiente, cessa o aquecimento, garantindo segurança e economia de energia.

Aplicações Profissionais

Perfeita para o setor da hotelaria e restauração, esta superfície de cozedura por indução é ideal para restaurantes modernos, pastelarias, esplanadas com serviço de refeições rápidas e espaços de demonstração culinária. A sua funcionalidade permite uma confeção precisa, tanto ao nível da potência como em modo de temperatura controlada, adaptando-se a diversas necessidades gastronómicas.

É particularmente vantajosa em ambientes onde o espaço de bancada é um fator crítico, como em cozinhas de pequena dimensão, carrinhas de comida (food trucks) ou estações de show cooking, oferecendo um controlo térmico superior e uma resposta célere durante o processo de cozedura. Esta solução compacta e eficiente otimiza o fluxo de trabalho e contribui para a qualidade final dos pratos servidos no seu estabelecimento.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	325x370x105 mm
Peso Líquido	5 kg
Potência	2.7 kW
Tensão	230 V
Estrutura	Aço inoxidável
Placa	Cerâmica de vidro
Modos de Operação	Nível de potência ou temperatura (°C)
Diâmetro Indutivo	140 ÷ 220 mm

Perguntas Frequentes

Que tipo de panelas ou recipientes posso utilizar com esta placa?

Para que a indução funcione corretamente, deve utilizar recipientes com fundo ferromagnético, ou seja, panelas e frigideiras que sejam atraídas por um íman. Em geral, panelas de aço inoxidável ou ferro fundido são compatíveis.

Como funciona o sistema de paragem automática?

A placa de indução incorpora um sensor que deteta a presença do recipiente. Ao remover o recipiente da superfície de confeção, a máquina interrompe automaticamente o aquecimento, garantindo segurança e poupança de energia.

Qual a vantagem de cozinhar por indução em comparação com outros métodos?

A principal vantagem é a eficiência e a rapidez. O calor é gerado diretamente no fundo do recipiente, minimizando a perda de energia e permitindo um controlo de temperatura muito preciso. Além disso, a superfície da placa mantém-se relativamente fria, reduzindo o risco de queimaduras.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a instalação desta placa de indução?

Esta cooker de indução elétrica tem dimensões de 325x370x105 mm (largura x profundidade x altura). É um equipamento de bancada compacto, ideal para otimizar o espaço na sua cozinha profissional.

Como se deve efetuar a manutenção e limpeza desta placa de indução?

A limpeza da superfície de vidro cerâmico é simples e rápida, utilizando um pano húmido e detergente suave. A estrutura em aço inoxidável também é de fácil manutenção, garantindo a higiene e durabilidade do equipamento. Recomenda-se a limpeza regular após cada utilização.