

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa de Indução Controlo Tátil para Bancada 3.5 kW

Informacoes do Produto

SKU:	MS1169.412.004C	Modelo:	INCT 3.5 TT
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	INCT 3.5 TT
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução profissional 3.5 kW para bancada, com controlo tátil e ecrã LCD. Estrutura em aço inoxidável e pés em alumínio. Ideal para Horeca.

Descricao Completa

Placa de Indução Profissional — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com a placa de indução de controlo tátil, uma solução robusta e eficiente para o setor HORECA. Fabricada com uma estrutura em aço inoxidável, esta placa (também designada por fogão de indução ou cooktop de indução) oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essenciais em ambientes de alta exigência.

O controlo tátil e o ecrã LCD intuitivo permitem uma gestão precisa da temperatura e do tempo de cozedura, com 13 níveis de potência para se adaptar a qualquer tipo de preparação culinária. A sua dupla proteção eletrónica e o filtro integrado no ventilador garantem uma operação segura e prolongada, minimizando a necessidade de manutenção.

Com um design compacto e pés em alumínio, esta placa de indução de bancada é ideal para otimizar o espaço na sua cozinha, proporcionando um desempenho excecional e um controlo térmico superior.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para restaurantes, hotéis, cozinhas de catering e bares que procuram uma solução de cozedura rápida, eficiente e segura. A sua versatilidade permite sujar uma vasta gama de pratos, desde a fervura rápida de líquidos ao lento refogado, com controlo de temperatura entre 60 e 240 °C.

É uma escolha excelente para cozinhas com espaço limitado, ideal para estações de show-cooking ou bancadas auxiliares, onde a rapidez e a precisão no manuseamento dos alimentos são cruciais para a consistência e qualidade do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LPA)	339x433x123 mm

Característica	Detalhe
Potência	3.5 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Superfície Útil	Ø 230 mm
Temperatura Regulável	60 - 240 °C
Temporizador	0 - 180 min.
Níveis de Potência	13 (0.5 kW - 3.5 kW)
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Controlo	Tátil com ecrã LCD
Proteção Adicional	Dupla proteção das placas eletrónicas, filtro de proteção do ventilador
Pés	Alumínio