

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Wok de Indução Elétrico 3500W com Frigideira Wok

Informacoes do Produto

SKU:	HE239681	Modelo:	HE239681
Marca:	HENDI	EAN:	8711369239681

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
-------	-------

Modelo	HE239681
EAN	8711369239681
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Wok de indução elétrico de 3500W com controlo digital de potência, ideal para salteados rápidos. Inclui frigideira wok e estrutura em aço inoxidável.

Descricao Completa

Este wok de indução elétrico de 3500W oferece aquecimento rápido e preciso para confeção asiática e salteados em cozinhas profissionais, garantindo eficiência e controlo de temperatura.

Wok de Indução — Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	340x450x295 mm
Peso Líquido	10 kg
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Carga Máxima da Placa	20 kg
Controlo	Digital de potência
Filtro	Filtro de gordura integrado
Compatibilidade	Apenas com wok modelo 239773

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha asiática, food trucks especializados em salteados, cantinas com ementas diversificadas, e estabelecimentos de catering que exigem rapidez e precisão na confecção.

Wok de Indução — Principais Vantagens

O aquecimento por indução garante uma resposta imediata e um controle de temperatura altamente preciso, resultando em maior eficiência energética e menor tempo de confecção. A estrutura em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o filtro de gordura integrado simplifica a manutenção diária.

Este wok de indução pode ser usado com qualquer tipo de frigideira wok?

Não, este equipamento é compatível apenas com o wok modelo 239773, garantindo o desempenho e a segurança ideais para o seu funcionamento.

Qual a voltagem e potência necessárias para este wok de indução?

O wok opera com uma tensão de 230V e tem uma potência de 3500W, necessitando de uma tomada adequada para equipamentos de alta potência em cozinhas profissionais.

Como é feita a limpeza e manutenção do equipamento?

A estrutura em aço inoxidável facilita a limpeza externa. Possui um filtro de gordura integrado de fácil remoção e limpeza, simplificando a manutenção diária do equipamento.

Quais as dimensões e peso deste wok de indução?

As dimensões do equipamento são 340 mm de largura, 450 mm de profundidade e 295 mm de altura. O peso líquido do wok de indução é de 10 kg.

Em que tipo de estabelecimentos profissionais este wok é mais indicado?

É particularmente adequado para restaurantes de cozinha asiática, food trucks, cantinas e serviços de catering que necessitam de um equipamento rápido e eficiente para salteados e outras preparações em wok.

?