

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



Hotelequip.pt

Placa de Indução Wok Tátil para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1169.412.008	Modelo:	WINCT 5000 TT
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	WINCT 5000 TT

Descricao Resumida

Placa de indução wok tátil para bancada, ideal para cozinhas profissionais. Estrutura em aço inoxidável com visor LED e pés de alumínio.

Descricao Completa

Placa Indução Wok — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta placa de confeitura de indução tipo wok proporciona eficiência superior e controlo preciso. A tecnologia de indução garante um aquecimento rápido e uniforme, ideal para a preparação de pratos asiáticos e outras iguarias que requerem cozedura a alta temperatura. A estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e permite uma limpeza fácil, essencial para manter os padrões de higiene. Os pés de alumínio oferecem estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este fogão industrial wok é a solução perfeita para restaurantes, take-aways e outros estabelecimentos de restauração rápida que procuram otimizar a sua área de confeitura. A sua versatilidade permite cozinhar uma ampla variedade de pratos, desde salteados intensos a sopas e molhos, com máxima eficiência energética. A sua fácil instalação em bancadas liberta espaço, transformando qualquer área num ponto de produção culinária de alto desempenho. A sua equipa vai beneficiar da intuitividade do controlo tátil e do visor LED para uma operação sem complicações.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	398x515x183 mm
Controlo	Tátil com Visor LED
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Proteção	Dupla proteção das placas eletrónicas
Ventilação	Filtro de proteção do ventilador incluído
Pés	Alumínio

Perguntas Frequentes

P: Esta placa wok é adequada para uso contínuo em cozinhas com muito movimento?

R: Sim, a placa de indução wok foi projetada para durabilidade e desempenho em ambientes profissionais, suportando o uso intensivo diário e as exigências da restauração. A sua construção em aço inoxidável garante maior longevidade.

P: Como é efetuada a limpeza e manutenção desta placa de indução?

R: A superfície lisa do controlo tátil e a estrutura em aço inoxidável permitem uma limpeza rápida e higiénica. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave para remover resíduos alimentares, garantindo a sua pronto-utilização.

P: A placa de indução Wok consome muita energia?

R: As placas de indução são conhecidas pela sua eficiência energética superior, convertendo a maior parte da energia em calor diretamente para a panela. Isso significa que a placa aquece mais rapidamente e utiliza menos eletricidade em comparação com outros métodos de confeção.

P: Quais os tipos de panelas que podem ser usadas com esta placa?

R: Esta placa de indução é compatível com panelas e woks de fundo plano que sejam de material ferromagnético, como ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou panelas específicas para indução.

P: Esta placa wok possui alguma funcionalidade de segurança adicional?

R: Sim, o equipamento está equipado com dupla proteção das placas eletrónicas, o que aumenta a segurança operacional. Além disso, o filtro de proteção do ventilador contribui para a longevidade do aparelho e para um funcionamento mais seguro em ambientes de cozinha.