

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 Encastrável 3500W Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157926	Modelo:	P157926
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P157926
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	900
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução encastrável de 3500W com 20 níveis de potência e controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C. Ideal para cozinhas profissionais, oferece precisão e eficiência.

Descricao Completa

Esta placa de indução encastrável de 3500W oferece controlo preciso da temperatura e potência contínua, ideal para cozinhas profissionais exigentes que procuram eficiência e fiabilidade na confeção.

Características Técnicas

Potência	3500 W
Níveis de Potência	20
Controlo de Temperatura	50 °C a 240 °C
Temporizador	24 horas
Largura	360 mm
Profundidade	340 mm
Altura	110 mm
Peso	6.9 kg
Tensão	220-240 V
Frequência	50/60 Hz
Material	Aço inoxidável
Cor	Preto
Tipo	Encastrável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional e tascas a hamburgarias, snack-bares, pastelarias com confeitaria e cozinhas de hotéis. A sua capacidade de controlo preciso é vantajosa para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como para serviços de catering e eventos que exigem flexibilidade e eficiência na confeitaria.

Placa de Indução — Principais Vantagens

A tecnologia de potência contínua assegura um calor estável, mesmo em baixas intensidades, crucial para preparações delicadas. Os 20 níveis de potência e o controlo de temperatura de 50 °C a 240 °C permitem adaptar-se a diversas técnicas culinárias. O painel tátil intuitivo com indicador LCD e o temporizador de 24 horas otimizam o fluxo de trabalho, enquanto o design encastrável garante uma integração perfeita e uma limpeza simplificada na sua área de preparação.

Qual a vantagem da tecnologia de potência contínua?

A tecnologia de potência contínua garante um calor estável e uniforme, mesmo em baixas temperaturas, evitando picos e vales de aquecimento. Isto é crucial para confeitarias delicadas que exigem controlo preciso.

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa da placa de indução e o seu design encastrável facilitam a limpeza. Derrames e salpicos podem ser removidos rapidamente com um pano húmido, mantendo a higiene na cozinha.

Que tipo de panelas posso usar?

Esta placa de indução requer panelas e frigideiras com fundo ferromagnético, ou seja, que sejam compatíveis com indução. Verifique se os seus utensílios têm o símbolo de indução ou se um íman adere à base.

Qual a profundidade de encastre necessária?

A altura total da placa é de 110 mm. Para as dimensões exatas do recorte na bancada, que podem variar ligeiramente, recomendamos consultar o manual de instalação fornecido com o equipamento.

Esta placa é adequada para uso intensivo?

Sim, com uma potência de 3500W e construção robusta em aço inoxidável, esta placa de indução foi projetada para suportar as exigências de cozinhas profissionais com elevado volume de trabalho e uso contínuo.