

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

Placa de Indução 2600W com Sonda de Controlo de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJHPI4-260004	Modelo:	HPI4-260004
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661610667

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	HPI4-260004
EAN	8421661610667
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 2600W com sonda de controlo de temperatura, ideal para cozinhas de bancada. Oferece aquecimento potente e controlo preciso.

Descricao Completa

Esta placa de indução de 2600W oferece aquecimento potente e controlo de temperatura preciso, essencial para as exigências da cozinha profissional. Equipada com uma sonda de controlo, garante consistência em preparações delicadas, otimizando a eficiência energética.

Placa de Indução Profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	420 mm
Profundidade	492 mm
Altura	133 mm
Amperes	11.3 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	China
Voltagem	230 V
Potência	2600 W
Controlo de Temperatura	Sonda incluída

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde cafés com cozinha e snack-bares a restaurantes de bairro, cantinas e food trucks. A sua precisão é particularmente útil

para confecção de molhos delicados, caldos, e frituras controladas, adaptando-se a qualquer cozinha profissional que exija controle e eficiência.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento potente e rápido para otimizar o tempo de confecção.
- Controle de potência patenteado e níveis de temperatura precisos.
- Sonda de controle de temperatura para resultados consistentes.
- Quatro programas personalizáveis para diferentes preparações.
- Ecrã tátil intuitivo para fácil operação.
- Design elegante e robusto, adequado para uso industrial.
- Eficiência energética superior em comparação com métodos tradicionais.
- Fiabilidade e durabilidade para ambientes de cozinha exigentes.

Que tipo de utensílios de cozinha são compatíveis com esta placa de indução?

Esta placa foi concebida para funcionar com uma vasta gama de utensílios de cozinha compatíveis com indução, otimizando o desempenho com os utensílios de indução profissionais.

Qual a vantagem da sonda de controlo de temperatura incluída?

A sonda permite um controlo de temperatura extremamente preciso, ideal para confeções delicadas como molhos, caldos e frituras, garantindo resultados consistentes.

Esta placa de indução é adequada para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, foi projetada para uso industrial, oferecendo aquecimento potente, eficiência e fiabilidade para as exigências de uma cozinha profissional.

Como é feita a limpeza e manutenção da placa?

A superfície lisa da placa de indução e o design elegante facilitam a limpeza diária. Recomenda-se seguir as instruções do manual para manutenção específica.

Posso personalizar programas de confecção nesta placa?

Sim, a placa dispõe de quatro programas personalizáveis, permitindo ajustar e guardar configurações específicas de potência e temperatura para diferentes preparações.