

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 Mantenedora de Temperatura 40x40 cm 300W

Informacoes do Produto

SKU:	PJ595027503	Modelo:	595027503
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661442695

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	595027503
EAN	8421661442695
Energia	Elétrico
Linha	700
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Placa de indução mantenedora de temperatura de 40x40 cm e 300W. Ideal para buffets, com controlos táteis, 4 níveis de temperatura e baixo consumo energético.

Descricao Completa

Esta placa de indução mantenedora de temperatura, com 40x40 cm e 300W, é uma solução eficiente para manter alimentos quentes em buffets e linhas de serviço, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

placa indução manutenção temperatura — Placa Indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	40.6 cm
Profundidade	40.6 cm
Altura	7.8 cm
Peso	6.4 kg
Potência	300 W
Voltagem	230 V
Amperagem	1.3 A
Frequência	50/30 Hz
Comprimento Cabo	183 cm
Material	Aço inoxidável, vidro temperado
Ficha	UK

Aplicações Profissionais

Esta placa é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, e eventos de catering. Permite manter uma variedade de pratos à temperatura ideal de consumo, desde entradas a pratos principais e acompanhamentos, garantindo uma apresentação impecável e a satisfação do cliente.

Placa Mantenedora — Principais Vantagens

- Controlo tátil intuitivo para ajustes precisos de temperatura.
- Quatro níveis de temperatura para adaptar a diferentes tipos de alimentos.
- Baixo consumo energético, permitindo interligar até três unidades numa única tomada.
- Design elegante com superfície de vidro temperado preto, durável e fácil de limpar.
- Construção robusta em aço inoxidável para maior durabilidade em ambientes profissionais.
- Luzes indicadoras LED para monitorização do estado de funcionamento.

Como se controla a temperatura desta placa?

A temperatura é controlada através de um painel de controlos táteis, que permite selecionar um dos quatro níveis de temperatura disponíveis.

É possível utilizar várias unidades em conjunto?

Sim, devido ao seu baixo consumo energético, é possível interligar até três unidades numa única tomada elétrica, simplificando a gestão de cabos.

Qual o material da superfície de aquecimento?

A superfície de aquecimento é feita de vidro temperado preto, o que a torna durável, resistente e muito fácil de limpar após o uso.

Esta placa é fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície lisa de vidro temperado e o design em aço inoxidável facilitam a limpeza e a higienização, sendo ideal para ambientes de serviço de alimentos.

Que tipo de ficha elétrica é fornecida com a unidade?

A unidade é fornecida com uma ficha tipo UK. Para utilização em Portugal, poderá ser necessário um adaptador adequado. ?