

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 3000 W com Sonda de Controlo de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJHPI4-300003	Modelo:	HPI4-300003
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661436038

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	HPI4-300003
EAN	8421661436038
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Placa de indução de 3000 W para uso profissional, com sonda de controlo de temperatura e ecrã tátil. Ideal para molhos, caldos e frituras precisas. Construção em aço inoxidável.

Descricao Completa

Esta placa de indução de 3000 W oferece aquecimento potente e controlo preciso de temperatura, ideal para cozinhas profissionais que exigem eficiência e fiabilidade na confeção diária.

Placa de Indução Profissional — Placa de Indução — Características Técnicas

Potência	3000 W
Tensão	230 V
Amperagem	13.0 A
Frequência	50/60 Hz
Largura	420 mm
Profundidade	492 mm
Altura	133 mm
Material	Aço inoxidável
Ficha	Tipo UK
Controlo	Sonda de temperatura, ecrã tátil

Placa de Indução — Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é adequada para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, hamburgarias e snack-bares, a pastelarias com confeção e cantinas empresariais. É ideal para a preparação de molhos, caldos e frituras controladas, onde a precisão da temperatura é crucial.

Indução Profissional — Principais Vantagens

O controlo de potência patentado e os níveis precisos de temperatura garantem resultados consistentes. A sonda de controlo de temperatura integrada permite monitorizar e ajustar a confeção com exatidão. O ecrã tátil e os quatro programas personalizáveis simplificam a operação, aumentando a eficiência na cozinha. O design robusto em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil limpeza.

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

Esta placa é compatível com uma ampla gama de utensílios de cozinha prontos para indução, ou seja, com fundo magnético.

Quais as vantagens de uma placa de indução em comparação com outras tecnologias?

As placas de indução oferecem aquecimento mais rápido, maior eficiência energética, controlo de temperatura mais preciso e uma superfície de trabalho mais segura, pois o calor é gerado diretamente no utensílio.

Como funciona a sonda de controlo de temperatura?

A sonda de controlo de temperatura permite monitorizar a temperatura interna dos alimentos ou líquidos em tempo real, ajustando automaticamente a potência da placa para manter o valor desejado, garantindo uma confeção precisa e consistente.

É fácil limpar e manter esta placa de indução?

Sim, o design em aço inoxidável e a superfície de vidro cerâmico facilitam a limpeza. Basta um pano húmido para remover derrames, e a ausência de chamas evita a acumulação de sujidade incrustada.

Esta placa de indução é adequada para o mercado português, considerando a ficha tipo UK?

A placa é fornecida com uma ficha tipo UK. Para utilização em Portugal, será necessário um adaptador de ficha ou a substituição da ficha por um eletricista qualificado, garantindo a conformidade com as normas elétricas locais.