

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



Placa de Indução Encastrável 7000W – 700mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	EX19048693	Modelo:	IE-35-D
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	IE-35-D
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700, 900
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução encastrável de 7000W para cozinhas profissionais, com controlo preciso de temperatura (50-240°C) e 9 níveis de potência. Ideal para integração em bancadas.

Descricao Completa

Esta placa de indução encastrável de 7000W oferece uma solução de confeção eficiente e precisa para cozinhas profissionais. Construída em aço inoxidável AISI-304 e com cristal cerâmico suíço, é ideal para integração em bancadas de trabalho, garantindo durabilidade e higiene.

Características Técnicas

Potência	7000 W
Tensão	400/3/N - 50 Hz
Dimensões (LPA)	450 x 700 x 208 mm
Dimensões de Encastre	425 x 675 mm
Dimensões do Cristal	450 x 700 x 6 mm
Diâmetro Mín./Máx. Recipiente	120 – 260 mm
Intervalo de Temperatura	50 – 240 °C
Níveis de Potência	9 x 2
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI-304
Material do Cristal	Cristal cerâmico de fabrico suíço
Controlo	Botão rotativo com posições fixas, botão eletrónico ON/OFF
Funções Adicionais	Manter/Aquecer

Segurança

Duplo sistema, detector de tempo excessivo, desligamento automático sem recipiente, detector de pequenos objetos, proteção contra sobreaquecimento

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução encastrável é uma solução robusta e eficiente para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É ideal para restaurantes de cozinha moderna e tradicional, hotéis que procuram otimizar as suas áreas de confeção, cantinas empresariais e hospitalares, e pastelarias com serviço de refeições. A sua capacidade de integração em bancadas torna-a perfeita para cozinhas com espaço limitado, food trucks, roulotes e para áreas de show-cooking, onde a precisão e a rapidez são cruciais.

Placa de Indução Encastrável — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética Superior:**** O aquecimento por indução minimiza a perda de calor, resultando em menor consumo de energia e maior rapidez na confeção.
- ****Controlo Preciso de Temperatura:**** Permite ajustar a potência com grande exatidão, essencial para pratos que exigem controlo térmico rigoroso.
- ****Segurança Avançada:**** Equipada com múltiplos sistemas de segurança, incluindo deteção de recipientes e proteção contra sobreaquecimento, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.
- ****Durabilidade e Higiene:**** Construção em aço inoxidável AISI-304 e cristal cerâmico suíço assegura resistência e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.
- ****Design Integrado e Otimização de Espaço:**** O formato encastrável permite uma integração harmoniosa na bancada, libertando espaço e criando uma superfície de trabalho contínua e funcional.

Que tipo de recipientes são compatíveis com esta placa de indução?

A placa de indução funciona com recipientes de fundo ferromagnético, como aço inoxidável ou ferro fundido, com diâmetros entre 120 mm e 260 mm.

Quais são as dimensões de encastre necessárias para esta placa?

As dimensões de encastre requeridas são de 425 mm de largura por 675 mm de profundidade, permitindo uma integração perfeita na bancada de trabalho.

?

Esta placa de indução possui sistemas de segurança?

Sim, inclui duplo sistema de segurança, detector de tempo excessivo, desligamento automático sem recipiente compatível, detector de pequenos objetos e proteção contra sobreaquecimento.

Qual a vantagem de uma placa de indução em comparação com fogões elétricos tradicionais?

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 recipiente.

Como é feita a limpeza e manutenção dos filtros de ventilação?

Os filtros de ventilação são de fácil extração, o que simplifica a sua limpeza regular e contribui para a manutenção da eficiência e durabilidade do equipamento.