

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



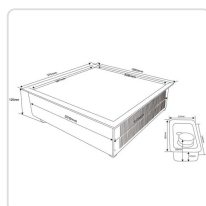
Hotelequip.pt

Placa de Indução Encastrável 3500W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060905	Modelo:	IE-35 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	IE-35 E
Energia	Elétrico

Linha	700, 900
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução encastrável de 3500W com controlo digital e 10 níveis de potência. Ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e otimização de espaço.

Descricao Completa

Esta placa de indução encastrável de 3500W oferece uma solução compacta e eficiente para a confeção em cozinhas profissionais, ideal para otimizar o espaço de trabalho.

Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	230/1/N – 50 Hz
Material	Aço inoxidável
Controlo	Digital, botão rotativo ON/OFF
Níveis de Potência	10 (500-3500 W)
Intervalo de Temperatura	60 - 240 °C
Diâmetro Recipiente	120 – 260 mm
Dimensões Cristal	310 x 330 x 6 mm
Dimensões Totais (LPA)	370 x 390 x 120 mm
Dimensões de Encastre	355 x 355 mm
Proteção	Sobreaquecimento
Funções	Manter / Aquecer

Aplicações Profissionais

Ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, cozinhas de apoio em pastelarias, cantinas de pequena dimensão e áreas de show-cooking em hotéis ou eventos. A sua natureza encastrável permite uma integração perfeita em bancadas de preparação, otimizando o espaço disponível.

Placa de Indução Encastrável — Principais Vantagens

- Controlo preciso de temperatura e potência para resultados consistentes.
- Eficiência energética e aquecimento rápido, reduzindo tempos de espera.
- Superfície de vidro cerâmico fácil de limpar e higienizar, essencial em cozinhas profissionais.
- Design encastrável que permite uma integração discreta e otimização do espaço de trabalho.
- Segurança reforçada com proteção contra sobreaquecimento, garantindo durabilidade do equipamento.

Qual o diâmetro mínimo e máximo dos recipientes compatíveis?

Esta placa de indução é compatível com recipientes que possuam um diâmetro entre 120 mm e 260 mm, assegurando versatilidade na escolha dos seus utensílios de confeção.

Qual a gama de temperaturas que esta placa de indução oferece?

A placa de indução permite trabalhar com temperaturas que variam entre 60 °C e 240 °C, oferecendo controlo preciso para diversas técnicas de confeção.

É fácil de instalar esta placa de indução encastrável?

Sim, esta placa foi concebida para ser encastrada, com dimensões de encastre de 355 x 355 mm, facilitando a sua integração em bancadas de trabalho existentes ou novas.

Quais as vantagens da indução em comparação com outras tecnologias de confeção?

A indução oferece aquecimento mais rápido, maior eficiência energética, controlo de temperatura mais preciso e uma superfície de trabalho que permanece mais fria, reduzindo o risco de queimaduras e facilitando a limpeza.

Esta placa de indução possui funcionalidades de segurança?

Sim, a placa de indução inclui um protetor de sobreaquecimento, que desliga automaticamente o equipamento em caso de temperatura excessiva, garantindo a segurança na operação.