

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



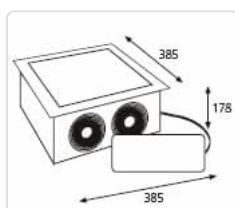
Hotelequip.pt

Placa de Indução Encastrável 3500W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001562	Modelo:	IE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	IE-35
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	4–7 kW

Descrição Resumida

Placa de indução encastrável de 3500W, ideal para cozinhas profissionais. Controle de potência preciso, segurança avançada e fácil limpeza para otimizar a sua operação.

Descrição Completa

Esta placa de indução encastrável de 3500W oferece uma solução de confecção eficiente e segura para cozinhas profissionais, integrando-se perfeitamente em bancadas de trabalho e otimizando o espaço disponível.

Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	230/1/N - 50 Hz
Dimensões (LPA)	385 x 385 x 178 mm
Dimensões de Encastre	355 x 355 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI-304
Material do Cristal	Cristal cerâmico de fabrico suíço (300 x 300 x 6 mm)
Diâmetro Mín./Máx. Recipiente	120 – 260 mm
Níveis de Potência	19
Intervalo de Temperatura	50 – 240 °C
Controlo	Botão rotativo com posições fixas, ON/OFF eletrónico

Funcionalidades Adicionais	Manter/Aquecer, Indicadores luminosos
Sistemas de Segurança	Duplo sistema de ligação, detector de tempo excessivo, detector de recipiente, detector de pequenos objetos, proteção contra sobreaquecimento
Manutenção	Filtros de ventilação de fácil extração

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução encastrável é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que procuram eficiência e otimização de espaço na área de confeção. É particularmente adequada para:

- **Snack-bares e Cafés com Cozinha:** Para preparação rápida de refeições ligeiras e pratos do dia.
- **Roulotes e Food Trucks:** Onde o espaço é limitado e a eficiência energética é crucial.
- **Restaurantes de Bairro e Tascas:** Como complemento para confeção de pratos específicos ou para manter alimentos aquecidos.
- **Cozinhas de Hotelaria e Catering:** Para estações de show-cooking ou áreas de preparação secundárias.
- **Cantinas e Cozinhas Industriais:** Para tarefas de confeção que exigem controlo preciso e resposta rápida.

Placa de Indução Encastrável — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O aquecimento por indução é altamente eficiente, concentrando o calor diretamente no recipiente e reduzindo o desperdício de energia.
- **Controlo Preciso:** Com 19 níveis de potência e um intervalo de temperatura de 50 a 240 °C, permite um controlo exato para diversas técnicas culinárias.
- **Segurança Reforçada:** Equipada com múltiplos sistemas de segurança, incluindo detetores de recipiente e sobreaquecimento, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.
- **Fácil Limpeza:** A superfície de cristal cerâmico e os filtros de ventilação removíveis facilitam a manutenção e higiene diária.
- **Design Integrado:** O formato encastrável permite uma integração harmoniosa na bancada, otimizando o espaço e a estética da cozinha profissional.

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

Esta placa de indução requer utensílios com fundo ferromagnético, como panelas e frigideiras de ferro fundido, aço inoxidável com base magnética ou esmaltadas. O diâmetro do recipiente deve estar entre 120 e 260 mm.

Quais são as dimensões de encaixe necessárias para a instalação?

Para uma correta instalação, as dimensões de encaixe recomendadas são de 355 x 355 mm. É essencial garantir ventilação adequada à volta do equipamento para o seu bom funcionamento.

Como é feita a limpeza e manutenção desta placa?

A superfície de cristal cerâmico pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave após arrefecer. Os filtros de ventilação são de fácil extração para limpeza regular, garantindo o bom funcionamento do sistema.

Que sistemas de segurança possui este equipamento?

Inclui um duplo sistema de segurança para ligação, detector de tempo excessivo, desligamento automático sem recipiente compatível, detector de pequenos objetos e proteção contra sobreaquecimento com aviso sonoro.

É possível manter alimentos aquecidos nesta placa?

Sim, a placa dispõe de um seletor de funções específico para "manter/aquecer", permitindo conservar os alimentos à temperatura ideal após a confeção, sem queimar ou cozinhar em excesso.