

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.



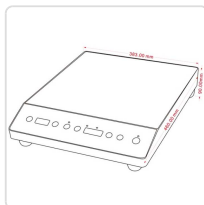
Acesso rapido
ao produto

Placa de Indução de Mesa Elétrica 3500W para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19060903	Modelo:	ISM-35 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ISM-35 E
Energia	Elétrico

Linha	700, 900
Potência	4–7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução de mesa 3500W para cozinhas profissionais, com controlo digital touch, 10 níveis de potência e temporizador. Ideal para espaços compactos e aquecimento rápido.

Descricao Completa

Esta placa de indução de mesa, com 3500W de potência, oferece uma solução compacta e eficiente para a confeção em cozinhas profissionais e áreas de apoio, garantindo controlo preciso da temperatura e aquecimento rápido.

Características Técnicas

Tensão	230/1/N – 50/60 Hz
Potência	3500 W
Diâmetro Recipiente Ø	120 – 260 mm
Superfície de Vidro	380 x 380 x 6 mm
Temperatura de Trabalho	60 – 240 °C
Níveis de Potência	10
Temporizador	0 a 180 minutos
Dimensões (LxPxA)	383 x 460 x 90 mm
Controlo	Touch control, digital

Funções Adicionais

Manter/aquecer, desligamento automático, fecho de segurança, protetor de sobreaquecimento, filtro de ar, ventiladores de alta velocidade

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para otimizar o espaço e a eficiência em diversos ambientes profissionais, tais como:

- Snack-bares, tascas e roulotes
- Food trucks e serviços de catering para eventos
- Cozinhas de apoio em pastelarias e cafés com confeitaria
- Áreas de show cooking e demonstrações culinárias
- Restaurantes com espaço limitado ou necessidade de pontos de confeitaria adicionais
- Cantinas escolares e empresariais para aquecimento rápido e manutenção

Placa de Indução de Mesa — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Aquecimento rápido e direto ao recipiente, minimizando perdas de calor e otimizando o consumo.
- **Controlo Preciso:** 10 níveis de potência e ajuste de temperatura entre 60°C e 240°C para uma confeitaria exata.
- **Segurança Operacional:** Equipada com fecho de segurança, protetor de sobreaquecimento e desligamento automático, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.
- **Fácil Limpeza:** A superfície de vidro lisa e o controlo touch facilitam a higienização após cada utilização.
- **Design Compacto:** Ideal para bancadas e cozinhas com espaço reduzido, oferecendo máxima flexibilidade na instalação.
- **Temporizador Integrado:** Permite programar o tempo de confeitaria de 0 a 180 minutos, com desligamento automático para maior conveniência.

Qual o diâmetro mínimo e máximo dos recipientes compatíveis com esta placa de indução?

Esta placa de indução é compatível com recipientes com diâmetro entre 120 mm e 260 mm, garantindo versatilidade na utilização de panelas e frigideiras profissionais.

Como funciona o controlo de temperatura e potência?

O controlo é totalmente digital, através de um painel touch, e oferece 10 níveis de potência e um intervalo de temperatura ajustável de 60°C a 240°C, permitindo precisão na confeitaria. ?

Esta placa de indução é segura para uso contínuo em ambientes profissionais?

Sim, inclui fecho de segurança, protetor de sobreaquecimento, filtro de ar para os componentes e ventiladores de alta eficiência, assegurando uma operação segura e duradoura em cozinhas profissionais.

Quais as dimensões da placa e como é a sua instalação?

As dimensões são 383 mm (largura) x 460 mm (profundidade) x 90 mm (altura). Sendo um modelo de mesa, é fornecida montada e pronta a instalar, ideal para bancadas ou áreas de apoio.

É possível programar o tempo de confeção?

Sim, a placa dispõe de um temporizador integrado que permite programar o tempo de confeção de 0 a 180 minutos, com desligamento automático para maior conveniência e segurança.