

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

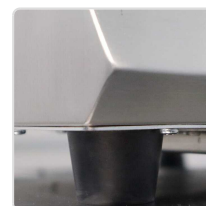
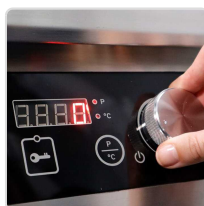


Placa de Indução de Mesa 5000W Trifásica para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092574	Modelo:	ISM-50 E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ISM-50 E
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico

Descricao Resumida

Placa de indução de mesa 5000W trifásica para cozinhas profissionais. Controle digital tátil, 10 níveis de potência, temporizador e segurança avançada.

Descricao Completa

Esta placa de indução de mesa, com 5000W de potência, oferece uma solução robusta e eficiente para a confecção rápida em cozinhas profissionais. Ideal para uso intensivo, garante controle preciso da temperatura e segurança operacional.

Placa de Indução de Mesa 5000W — Características Técnicas

Potência	5000 W
Tensão	380/3/N – 50/60 Hz
Dimensões (L x P x A)	402 x 525 x 182 mm
Diâmetro Mín./Máx. Recipiente	Ø 120 – 260 mm
Superfície de Vidro	328 x 328 x 6 mm
Intervalo de Temperatura	60 – 240 °C
Níveis de Potência	10

Temporizador	0 – 180 minutos
Controlo	Digital, Touch Control
Características de Segurança	Proteção sobreaquecimento, fecho de segurança, desligamento automático
Refrigeração	Ventiladores de alta velocidade, filtro anti-gordura
Funções Adicionais	Manter / Aquecer
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar (não inclui ficha de tomada)

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que exigem flexibilidade e potência na confeção. É perfeita para hamburgarias, snack-bares, roulotes e food trucks com espaço limitado, cafés com cozinha de apoio, cantinas empresariais e escolares, e restaurantes que necessitam de um ponto de confeção extra ou para eventos de catering e show cookings.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O aquecimento por indução é rápido e direcionado, minimizando a perda de calor e otimizando o consumo de energia.
- **Controlo Preciso:** Com 10 níveis de potência e controlo digital, permite ajustar a temperatura de 60°C a 240°C com grande exatidão.
- **Segurança Operacional:** Inclui proteção contra sobreaquecimento, fecho de segurança e desligamento automático, garantindo um ambiente de trabalho mais seguro.
- **Fácil Limpeza:** A superfície de vidro lisa e o controlo tátil simplificam a limpeza, tornando-a rápida e higiénica.
- **Versatilidade:** O temporizador integrado e as funções de manter/aquecer oferecem maior flexibilidade na gestão das preparações culinárias.

Qual a tensão de alimentação necessária para esta placa de indução?

Esta placa requer uma tensão de 380V trifásica (380/3/N – 50/60 Hz) para o seu funcionamento. É importante que a instalação elétrica seja adequada.



Que tipo de recipientes posso utilizar nesta placa?

Pode utilizar recipientes com diâmetro entre 120 mm e 260 mm, desde que sejam compatíveis com tecnologia de indução (fundo magnético).

É fácil limpar a superfície da placa?

Sim, a superfície de vidro lisa e o controlo tátil digital facilitam a limpeza. Basta um pano húmido para remover derrames e resíduos, garantindo a higiene.

Esta placa é adequada para uso em eventos de catering ou show cookings?

Sim, o seu design de mesa e a robustez da construção em aço inoxidável tornam-na ideal para cozeduras fora do espaço habitual, como em caterings, eventos ou demonstrações culinárias.

Quais as funcionalidades de segurança integradas?

A placa dispõe de proteção contra sobreaquecimento, fecho de segurança para evitar ativações acidentais e desligamento automático, aumentando a segurança na sua operação diária.