

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 Dupla de Mesa 3500W Elétrica para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19105000	Modelo:	ISM-35-D E
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ISM-35-D E
Energia	Elétrico
Linha	700, 900
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução dupla de mesa com 3500W de potência total, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado. Controle digital, 10 níveis de temperatura e temporizador.

Descricao Completa

Esta placa de indução dupla de mesa, com uma potência total de 3500W, oferece uma solução compacta e eficiente para a confecção em cozinhas profissionais. Ideal para espaços reduzidos ou como apoio em áreas de serviço, garante aquecimento rápido e controle preciso da temperatura.

placa de indução dupla — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência Total	3500 W (2000W Esquerda + 1500W Direita)
Tensão	230V / 1N / 50-60Hz
Dimensões (LPA)	608 x 370 x 56 mm
Diâmetro Recipiente	2 x (120 - 260 mm)
Superfície de Vidro	380 x 280 x 6 mm
Intervalo de Temperatura	60 - 240 °C
Níveis de Potência	10
Temporizador	0 a 180 minutos
Controle	Touch control digital
Segurança	Fecho de segurança, protetor de sobreaquecimento, desligamento automático
Refrigeração	Ventiladores de alta velocidade, filtro de ar

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução dupla é uma solução versátil para diversas operações de cozinha profissional. É ideal para:

- ****Snack-bares e Hamburgarias:**** Para confecção rápida de molhos, aquecimento de acompanhamentos ou fritura ligeira.
- ****Roulotes e Food Trucks:**** A sua portabilidade e eficiência energética são cruciais em espaços móveis com limitações de energia.
- ****Cozinhas de Apoio em Cafés e Pastelarias:**** Perfeita para preparar pequenas quantidades ou manter produtos quentes.
- ****Catering e Eventos:**** Facilita a confecção no local, como show cookings ou preparação de pratos específicos, devido à sua facilidade de transporte e instalação.
- ****Restaurantes com Cozinha de Autor ou de Bairro:**** Como apoio para estações de confecção específicas ou para manter pratos à temperatura ideal.

Placa de Indução Dupla — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** A tecnologia de indução aquece diretamente o recipiente, minimizando a perda de calor e reduzindo o consumo de energia.
- ****Controlo Preciso:**** O controlo digital com 10 níveis de potência e temporizador permite ajustar a temperatura e o tempo de confecção com exatidão.
- ****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 plana simplifica a limpeza após a utilização, contribuindo para a higiene da cozinha.
- ****Flexibilidade e Portabilidade:**** O design de mesa e as dimensões compactas permitem a sua utilização em diferentes locais, adaptando-se a diversas necessidades de serviço.

Que tipo de panelas posso utilizar nesta placa de indução?

Esta placa de indução requer panelas e frigideiras com base ferromagnética, ou seja, que sejam atraídas por um íman. Materiais como ferro fundido, aço inoxidável com fundo magnético ou panelas específicas para indução são compatíveis.

Qual a profundidade desta placa de indução?

A profundidade desta placa de indução dupla é de 370 mm, tornando-a adequada para instalação em bancadas com espaço limitado ou para utilização como equipamento de apoio.

É possível cozinhar dois pratos diferentes em simultâneo?

Sim, esta placa de indução é dupla, permitindo a confecção simultânea de dois pratos. Cada zona de confecção pode ser controlada independentemente em termos de potência e temperatura.

Esta placa de indução tem alguma proteção contra sobreaquecimento?

Sim, o equipamento inclui um protetor de sobreaquecimento que desliga automaticamente a placa caso a temperatura interna exceda os limites de segurança, protegendo os componentes e o utilizador.

Como é feita a refrigeração dos componentes internos?

A placa está equipada com ventiladores de alta velocidade e eficiência que garantem a refrigeração adequada dos componentes. Possui também um filtro para prevenir a entrada de ar com gordura, prolongando a vida útil do equipamento.