

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

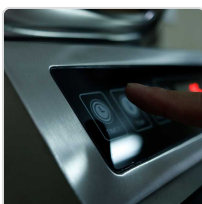
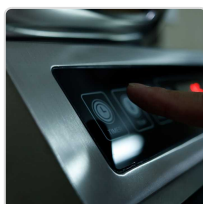
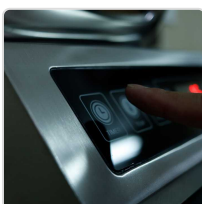


Wok de Indução de Mesa 3500W – Controlo Digital para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	EX19076929	Modelo:	IW-35 E
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630042048

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630042048
Modelo	IW-35 E
Instalação	De Bancada
Potência	4–7 kW
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Wok de indução de mesa com 3500W e controlo digital, ideal para cozinhas profissionais. Oferece 10 níveis de potência, temporizador e proteção contra sobreaquecimento.

Descricao Completa

Este wok de indução de mesa com 3500W de potência oferece um controlo preciso da temperatura e um aquecimento rápido para a confeção eficiente em cozinhas profissionais.

wok de indução de mesa — Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	230V/1N/50Hz
Material da Estrutura	Aço inoxidável
Tipo de Controlo	Touch control digital
Níveis de Potência	10 (500-3500W)
Intervalo de Temperatura	60-240°C
Temporizador	0 a 180 minutos
Diâmetro do Cristal	280 mm

Dimensões (LxPxA)	340 x 440 x 117 mm
Funcionalidades de Segurança	Proteção contra sobreaquecimento, desligamento automático, fecho de segurança
Funções Adicionais	Manter/aquecer

Aplicações Profissionais

Este wok de indução é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de um aquecimento rápido e controlado. É perfeito para restaurantes de cozinha asiática, food trucks, cantinas escolares ou empresariais, e restaurantes com ementas que exigem confeção rápida e precisa. A sua versatilidade permite a utilização em pastelarias com confeção ou em qualquer cozinha profissional que valorize a eficiência energética e a segurança.

Wok de Indução — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** A tecnologia de indução garante que o calor é gerado diretamente na panela, minimizando perdas e acelerando o processo de confeção.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** Com 10 níveis de potência e um intervalo de temperatura de 60-240°C, permite ajustar o calor com exatidão para diferentes preparações.
- **Segurança Operacional:** Equipado com proteção contra sobreaquecimento, desligamento automático e fecho de segurança, assegura um ambiente de trabalho mais seguro.
- **Durabilidade e Higiene:** Construído em aço inoxidável, oferece robustez para uso intensivo e facilidade de limpeza, cumprindo os padrões de higiene exigidos.
- **Temporizador Integrado:** O temporizador de até 180 minutos facilita a gestão do tempo de confeção, permitindo outras tarefas em simultâneo.

Qual a potência máxima deste wok de indução?

Este wok de indução de mesa possui uma potência máxima de 3500 W, garantindo um aquecimento rápido e eficiente para as suas necessidades de confeção.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o equipamento dispõe de 10 níveis de potência (500-3500W) e permite um controlo de temperatura entre 60°C e 240°C, ideal para diversas preparações culinárias.

Quais as dimensões totais deste wok de indução?

As dimensões totais do wok de indução são 340 mm de largura, 440 mm de profundidade e 117 mm de altura, tornando-o compacto para bancadas de trabalho.

Este wok de indução possui funcionalidades de segurança?

Sim, inclui proteção contra sobreaquecimento, um sistema de desligamento automático em caso de não utilização e um fecho de segurança para maior tranquilidade na operação.

Que tipo de panelas podem ser utilizadas com este equipamento?

Para garantir o funcionamento correto, devem ser utilizadas panelas e frigideiras compatíveis com tecnologia de indução, geralmente identificadas com um símbolo específico.