

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



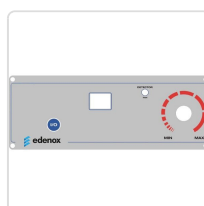
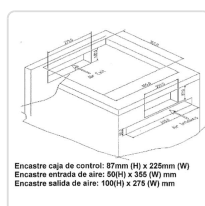
Hotelequip.pt

Placa de Indução Encastrável Wok 5000W Trifásica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19047984	Modelo:	IWE-50
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	IWE-50
Energia	Eléctrico

Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	4–7 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Placa de indução encastrável de 5000W para wok, ideal para cozinhas profissionais. Oferece aquecimento rápido, 19 níveis de potência e construção robusta em aço inox.

Descricao Completa

Esta placa de indução encastrável de 5000W foi projetada para uso intensivo em cozinhas profissionais, oferecendo aquecimento rápido e preciso para preparações tipo wok com máxima eficiência energética.

Características Técnicas

Potência	5000 W
Tensão	400V Trifásica (3/N) – 50/60 Hz
Tipo de Recipiente	Wok
Diâmetro do Cristal	Ø 311 mm
Intervalo de Temperatura	50-240 °C
Níveis de Potência	19
Dimensões Externas (L x P x A)	400 x 400 x 212 mm
Dimensões de Encastre (L x P)	375 x 375 mm
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI-304

Material do Cristal	Cerâmica (fabricação suíça)
Controlo	Eletrónico ON/OFF e rotativo de potência
Funções Adicionais	Manter quente / Aquecer
Manutenção	Filtros de ventilação extraíveis

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução wok de alta potência é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo restaurantes asiáticos, churrasqueiras com secção de salteados, food trucks especializados em cozinha de fusão, cantinas empresariais com ementas variadas e hotéis que oferecem showcooking ou buffets interativos. A sua capacidade de encastre permite uma integração perfeita em bancadas de preparação.

Placa de Indução Wok — Principais Vantagens

- Aquecimento extremamente rápido e eficiente, otimizando os tempos de confeção.
- Controlo preciso da temperatura com 19 níveis de potência para resultados consistentes.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304, garantindo durabilidade e resistência.
- Cristal cerâmico de fabricação suíça, resistente e fácil de limpar.
- Múltiplos sistemas de segurança, incluindo deteção de recipiente e proteção contra sobreaquecimento.
- Filtros de ventilação de fácil extração, simplificando a manutenção e prolongando a vida útil do equipamento.
- Design encastrável que otimiza o espaço de trabalho na cozinha.

Como se instala esta placa de indução?

Esta placa é encastrável e requer um recorte de 375 x 375 mm na bancada. A ligação elétrica é trifásica (400V), sendo essencial que a instalação seja realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

Que tipo de panelas são compatíveis com esta placa?

A placa de indução funciona exclusivamente com utensílios de cozinha com fundo ferromagnético. Para o modelo wok, é fornecido um recipiente perfeitamente adaptável à superfície côncava do cristal.

Qual a principal vantagem de uma placa de indução wok?

A indução wok oferece aquecimento instantâneo e uniforme em toda a superfície do recipiente, ideal para salteados rápidos e eficientes. A sua alta potência e controle preciso garantem resultados culinários superiores e maior poupança energética.

É segura para uso contínuo em cozinhas profissionais?

Sim, esta placa incorpora múltiplos sistemas de segurança, como detecção de tempo excessivo, desligamento automático sem recipiente, detecção de pequenos objetos e proteção contra sobreaquecimento, garantindo um funcionamento seguro e fiável em ambientes de alta exigência.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A superfície de cristal cerâmico é fácil de limpar com um pano húmido após cada uso. Os filtros de ventilação são de fácil extração, permitindo uma limpeza regular para manter o desempenho ideal do equipamento e prevenir acumulação de gordura.