

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

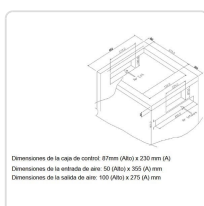


Placa de Indução Wok Encastrável 3500W Monofásica

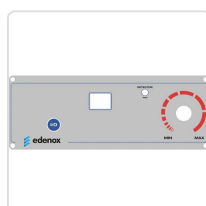
Informacoes do Produto

SKU:	EX19103242	Modelo:	IWE-35
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Dimensiones de la tapa de control: 67mm (Alt) x 235 mm (A)
Dimensiones de la entrada de aire: 50 (Alt) x 205 (A) mm
Dimensiones de la salida de aire: 100 (Alt) x 275 (A) mm



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	IWE-35
Energia	Elétrico

Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	4–7 kW
Tensão	230V Monofásico
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Placa de indução Wok encastrável de 3500W, ideal para cozinhas profissionais. Construção em aço inox AISI-304, cristal cerâmico suíço e controlo de 19 níveis de potência.

Descricao Completa

Esta placa de indução Wok encastrável de 3500W oferece uma solução de confeção de alta potência e precisão para cozinhas profissionais, integrando-se perfeitamente em bancadas de trabalho.

Placa de Indução Wok Encastrável — Características Técnicas

Potência	3500 W
Tensão	230/1/N – 50/60 Hz
Tipo	Wok encastrável
Recipiente	Wok (incluído)
Material	Aço inoxidável AISI-304
Cristal cerâmico	Ø 311 x 6 mm, fabricação suíça
Gama de temperatura	50-240 °C
Níveis de potência	19
Dimensões (LPA)	385 x 385 x 244 mm

Dimensões de encastre	355 x 355 mm
Controlo	Pulsador eletrónico ON/OFF, mando rotativo
Funções	Manter / Aquecer
Sistemas de segurança	Duplo sistema de ignição, detector de tempo excessivo, desligamento automático sem recipiente, detector de pequenos objetos, proteção sobreaquecimento
Manutenção	Filtros de ventilação extraíveis

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes de cozinha asiática, roulotes e food trucks especializados em salteados, cantinas com secções de showcooking, ou como complemento em cozinhas de hotelaria e catering que necessitem de um ponto de confeção rápido e eficiente para pratos específicos.

Placa de Indução Wok — Principais Vantagens

- Eficiência energética e rapidez de aquecimento, otimizando o tempo de confeção.
- Controlo preciso da temperatura com 19 níveis de potência, adaptável a diversas receitas.
- Segurança operacional reforçada com múltiplos sistemas de proteção e avisos sonoros.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 para durabilidade e higiene.
- Fácil limpeza e manutenção, com filtros de ventilação extraíveis para maior conveniência.

Esta placa é compatível com qualquer tipo de recipiente?

Esta placa é especificamente concebida para uso com o recipiente Wok fornecido, que se adapta perfeitamente à sua superfície côncava. Para um funcionamento ideal e seguro, é essencial utilizar recipientes compatíveis com indução.

Como é feita a instalação desta placa de indução?

A placa de indução Wok é um modelo encastrável, o que significa que é projetada para ser integrada numa bancada de trabalho, requerendo um corte de 355 x 355 mm. Recomenda-se que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado.

?

Qual a vantagem do cristal cerâmico de fabricação suíça?

?

O cristal cerâmico de fabricação suíça garante elevada resistência a choques térmicos e mecânicos, durabilidade superior e uma superfície fácil de limpar, essencial para o ambiente exigente de uma cozinha profissional.

Que sistemas de segurança esta placa de indução incorpora?

Inclui um duplo sistema de ignição, detector de tempo excessivo, desligamento automático na ausência de recipiente compatível, detector de pequenos objetos e proteção contra sobreaquecimento, todos com avisos sonoros para máxima segurança operacional.

Para que servem os 19 níveis de potência?

Os 19 níveis de potência permitem um controlo extremamente preciso da temperatura, essencial para diferentes técnicas de confeção, desde manter quente a saltear rapidamente, otimizando o resultado final dos pratos e garantindo consistência.