

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

Placas de Cozedura Elétricas Vitrocerâmicas 4300W 350x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001571	Modelo:	PV-3560
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PV-3560
Energia	Elétrico
Largura (mm)	até 600 mm
Linha	700, 900
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Placas de cozedura elétricas vitrocerâmicas com 4300W de potência total e 2 zonas de confeção. Controlo de energia com 6 posições para cozedura eficiente e manutenção de calor.

Descricao Completa

Estas placas de cozedura elétricas vitrocerâmicas de 4300W oferecem uma superfície de alta resistência e elevada transmissão de calor, garantindo uma rápida subida de temperatura para eficiência máxima na cozinha profissional.

placas de cozedura elétricas vitrocerâmico 4300W — Características Técnicas

Nº de Placas	2
Dimensões da Placa	340 x 500 mm
Dimensões Totais (LPA)	350 x 600 x 80 mm
Temperatura de Trabalho	180 – 230 °C
Potência por Placa	1 x 2500/1000 W, 1 x 1800 W
Potência Total	4300 W
Tensão	400/3/N – 50/60 Hz 230/1/N – 50/60 Hz
Material de Construção	Aço inoxidável AISI 304 18/10
Espessura do Vidro	4 mm
Controlo de Temperatura	Regulador de energia com 6 posições
Limpeza	Superfície fácil de limpar, espátula de aço inoxidável incluída
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade em espaços otimizados. É particularmente adequado para snack-bares, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias com confeitaria, e restaurantes de bairro que necessitem de um ponto de cozedura auxiliar ou principal para pratos que exigem calor direto e controlado, como paellas, pizzas ou outros alimentos que beneficiam de manutenção de calor.

Placas de Cozedura Elétricas Vitrocerâmicas — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficaz:** O vidro vitrocerâmico de alta transmissão de calor assegura uma subida de temperatura veloz, otimizando o tempo de confeitaria.
- **Controlo Preciso:** O regulador de energia com 6 posições permite um ajuste fino da temperatura, adaptando-se a diversas necessidades culinárias.
- **Durabilidade Superior:** Construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e vidro vitrocerâmico de 4 mm garantem resistência e uma longa vida útil em ambientes exigentes.
- **Fácil Manutenção:** A superfície lisa do vidro vitrocerâmico é simples de limpar, e a espátula incluída facilita a remoção de resíduos, mantendo a higiene.
- **Versatilidade de Utilização:** Adequadas tanto para cozedura direta como para a manutenção de calor de alimentos, tornando-as um equipamento multifuncional.

Como se realiza a limpeza destas placas?

A superfície vitrocerâmica é de fácil limpeza. Inclui uma espátula de aço inoxidável para remover resíduos, garantindo a higiene e manutenção do equipamento.

Qual a potência e tensão de funcionamento?

A potência total é de 4300W. Pode operar em 400V trifásico (400/3/N – 50/60 Hz) ou 230V monofásico (230/1/N – 50/60 Hz), oferecendo flexibilidade de instalação.

O vidro vitrocerâmico é resistente a choques térmicos?

Sim, o vidro vitrocerâmico de 4 mm de espessura é de alta resistência e foi concebido para suportar as exigências de uma cozinha profissional, incluindo variações de temperatura.

Estas placas são adequadas para que tipo de estabelecimentos?

São ideais para snack-bares, cafés com cozinha, roulotes, food trucks e restaurantes de menor dimensão que necessitem de um equipamento de cozedura compacto, eficiente e versátil. ?

O que significa o controlo de energia com 6 posições?

Permite ajustar a intensidade do calor em 6 níveis distintos, proporcionando um controlo preciso da temperatura para diferentes tipos de confeção e para a manutenção de alimentos.