



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.



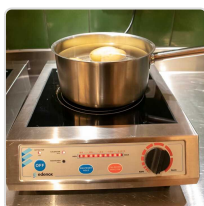
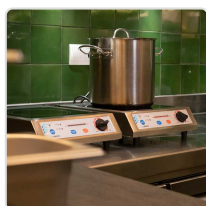
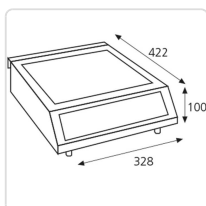
Acesso rapido
ao produto

Placa de Indução Profissional 2500W para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001563	Modelo:	ISM-25
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ISM-25
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Linha	700, 900
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 2500W para bancada, com 9 níveis de potência e temperatura ajustável de 60-220°C. Aquecimento rápido, seguro e eficiente.

Descricao Completa

Esta placa de indução profissional de 2500W utiliza tecnologia eletromagnética para aquecer diretamente o recipiente, garantindo eficiência energética e segurança na cozinha profissional. Ideal para operações que exigem controle preciso e aquecimento rápido.

placa de indução — Características Técnicas

Potência	2500 W
Níveis de Potência	9 (300 a 2500 W)
Faixa de Temperatura	60 – 220 °C (5 etapas)
Dimensões Externas (L x P x A)	328 x 422 x 100 mm
Dimensões do Vidro	273 x 273 x 4 mm
Diâmetro Mín./Máx. da Panela	120 – 260 mm
Controlo	Painel tátil
Tipo de Aquecimento	Indução eletromagnética

Aplicações Profissionais

Esta placa de indução é ideal para estabelecimentos que necessitam de uma solução de confeitaria compacta e eficiente. Perfeita para snack-bars, roulotes, food trucks, cafés com cozinha, pastelarias, e pequenas cozinhas de restaurantes de bairro ou tascas que procuram otimizar o espaço e reduzir os custos energéticos. A sua versatilidade permite a confeitaria rápida de diversos pratos, desde molhos a frituras ligeiras.

Placa de Indução — Principais Vantagens

- ****Eficiência Energética:**** O aquecimento direto do recipiente minimiza a perda de calor, resultando em menor consumo de energia.
- ****Segurança Operacional:**** A superfície da placa permanece fria fora da área de contacto com a panela, reduzindo o risco de queimaduras. O dispositivo só aquece quando uma panela compatível é detetada.
- ****Controlo Preciso:**** Níveis de potência e temperatura ajustáveis permitem um controlo exato sobre o processo de confeitaria.
- ****Limpeza Simplificada:**** A superfície de vidro plana e lisa facilita a limpeza e manutenção da higiene.
- ****Rapidez no Aquecimento:**** A tecnologia de indução proporciona um aquecimento quase instantâneo, otimizando o tempo de serviço.

Que tipo de panelas são compatíveis com esta placa de indução?

Esta placa de indução requer o uso de recipientes de confeitaria feitos de metal ferromagnético, como ferro fundido ou aço inoxidável com fundo magnético.

Como funciona o sistema de segurança desta placa?

A placa de indução só gera calor quando um recipiente ferromagnético é colocado na sua superfície e o botão ON/OFF é pressionado, garantindo que a superfície restante permaneça fria e minimizando riscos.

Qual a facilidade de limpeza e manutenção?

A superfície de vidro plana e lisa da placa de indução permite uma limpeza rápida e fácil com um pano húmido, sem resíduos de alimentos queimados aderidos, facilitando a manutenção da higiene.

?

Esta placa é adequada para cozinhas com espaço limitado?

?

Sim, com dimensões compactas de 328 x 422 x 100 mm, esta placa de indução é ideal para instalação em bancadas, otimizando o espaço em cozinhas profissionais de menor dimensão ou como equipamento de apoio.

Qual a precisão do controlo de temperatura?

A placa permite o ajuste de temperatura em 5 etapas, numa faixa de 60 a 220 °C, oferecendo um controlo adequado para diversas necessidades de confeção profissional.