

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 Encastrável com Comando Remoto

Informacoes do Produto

SKU:	MS1169.412.005C	Modelo:	INCT 3.5 DI
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	INCT 3.5 DI
Energia	Elétrico
Linha	700, 900

Descricao Resumida

Placa de indução encastrável em aço inoxidável com comando remoto e visor LED, ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e controlo preciso.

Descricao Completa

placa indução encastrável — Placa de Indução — Vantagens Comerciais

Potencie a eficiência da sua cozinha profissional com esta inovadora placa de confeção por indução. Concebida para encastrar, oferece uma solução elegante e funcional que se integra perfeitamente no ambiente de trabalho. A cozedura por indução garante aquecimento rápido e uniforme, contribuindo para um serviço mais ágil e resultados culinários de excelência, ideal para restaurantes e estabelecimentos de restauração rápida.

O controlo remoto e o ecrã LED simplificam a operação, permitindo um ajuste preciso da potência. Fabricada em aço inoxidável, a estrutura assegura durabilidade e resistência à corrosão, facilitando a limpeza e manutenção diária. Um verdadeiro fogão moderno e eficaz para qualquer negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para uma vasta gama de ambientes gastronómicos, desde cozinhas de hotelaria que requerem soluções de encastrar, a balcões de serviço em esplanadas e buffets, onde a estética e a segurança são prioritárias. A sua natureza de encastrar liberta espaço precioso na bancada, sendo perfeita para cafetarias e snack-bares com áreas de preparação reduzidas. A tecnologia de indução é particularmente vantajosa para restaurantes que procuram otimizar o consumo energético e manter a temperatura ambiente da cozinha controlada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Estrutura	Aço inoxidável
Ecrã	Visor LED
Controlo de Potência	Manípulo
Proteção Eletrónica	Dupla proteção
Dimensões (LPA)	370x390x120 mm

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem de uma placa de indução em aço inoxidável?

A principal vantagem reside na durabilidade e facilidade de limpeza do aço inoxidável, combinada com a eficiência e segurança superior da cozedura por indução, que evita perdas de calor e aquece instantaneamente.

Este equipamento é adequado para cozinhas de grande volume?

Sim, esta placa de confeção é robusta e concebida para suportar o uso intensivo de cozinhas profissionais, oferecendo um desempenho fiável mesmo perante uma demanda elevada.

A que se refere "dupla proteção das placas eletrónicas"?

A "dupla proteção das placas eletrónicas" garante uma maior segurança e fiabilidade operacional, protegendo os componentes internos contra sobreaquecimento e picos de energia, prolongando assim a vida útil do equipamento.

É fácil de instalar esta placa de encastrar?

Sim, a conceção de encastrar simplifica a integração em qualquer bancada ou móvel de cozinha. Recomenda-se, contudo, que a instalação seja realizada por um profissional qualificado para assegurar o funcionamento correto e seguro.

Que tipo de utensílios de cozinha são compatíveis com esta placa?

Para garantir um funcionamento ótimo, são necessários utensílios de cozinha com base ferromagnética, tipicamente panelas e frigideiras em ferro fundido, aço inoxidável ou com um símbolo específico de indução na base.