

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 Profissional 1 Área 3500W

Informacoes do Produto

SKU:	LA69132	Modelo:	LA69132
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691324

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69132
EAN	8414271691324
Energia	Elétrico
Potência	4-7 kW

Descricao Resumida

Placa de indução profissional de 3500W com 13 níveis de potência e timer. Aquecimento rápido e preciso, ideal para cozinhas profissionais com espaço limitado.

Descricao Completa

Atinge o ponto de cozedura ideal rapidamente com esta placa de indução profissional de 1 área, desenvolvida para oferecer precisão e eficiência energética. Com uma potência de 3500W e 13 níveis de ajuste, permite um controlo de temperatura excecional, essencial em cozinhas profissionais de alta pressão e estabelecimentos com serviço contínuo.

Placa de Indução Profissional 1 Área — Características Técnicas

Diâmetro da Área de Cozido	Mín. Ø12 cm, Máx. Ø28 cm
Potência Máxima	3500 W
Níveis de Potência	13
Temporizador (Timer)	Até 180 minutos
Dimensões (LxPxA)	34 x 43 x 12 cm
Peso	7,35 kg
Material da Superfície	Cristal Esmaltado

Aplicações Profissionais

Ideal para o Chef de snack-bar ou roulote que necessita de equipamento compacto e de rápida resposta durante os horários de pico. Perfeita para pastelarias que precisam de um ponto de cozedura adicional para molhos ou recheios, e para restaurantes com menus reduzidos que valorizam a eficiência energética e a precisão no controlo de temperatura, garantindo a qualidade em cada prato.

Placa de Indução Profissional — Principais Vantagens

Esta placa de indução portátil destaca-se pela sua superfície em cristal esmaltado de alta resistência, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza. Oferece uma precisão de aquecimento sem igual, resultando em menor consumo energético e tempos de confeção reduzidos. A funcionalidade de bloqueio de segurança para crianças adiciona uma camada extra de proteção em ambientes de cozinha profissional movimentados.

Perguntas Frequentes

Qual a área de aplicação ideal para esta placa de indução portátil?

É especialmente adequada para snack-bares, roulotes, pastelarias com confeção e restaurantes de pequena/média dimensão que procuram uma solução de cozedura adicional, eficiente e de rápida instalação.

Quais as vantagens do controlo de potência em 13 níveis?

Permite um ajuste de temperatura extremamente preciso, essencial para confeções delicadas ou para manter a comida quente sem cozinhar em excesso, otimizando o rendimento e a qualidade dos pratos.

A superfície em cristal é resistente para uso profissional?

Sim, a superfície em cristal esmaltado foi concebida para máxima resistência a choques térmicos e mecânicos, comum em cozinhas profissionais, garantindo longevidade e facilidade de manutenção.

Qual a dimensão máxima de panela suportada por esta placa?

A placa de indução é compatível com panelas cujo diâmetro da base esteja entre 12 cm e 28 cm, assegurando versatilidade para diferentes tipos de recipientes.

O temporizador de 180 minutos é útil para que tipo de preparações?

O temporizador integrado é ideal para controlar o tempo de confeção de pratos que exigem um cozimento prolongado e preciso, como caldos, sopas ou para manter preparações aquecidas durante o serviço sem risco de queimar.