

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



Hotelequip.pt

Placa de Indução Wok Profissional 3500W para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	LA69138	Modelo:	LA69138
Marca:	LACOR	EAN:	8414271691386

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	LACOR
Modelo	LA69138
EAN	8414271691386
Energia	Elétrico
Potência	4-7 kW
Tipo	Wok

Descricao Resumida

Placa de indução wok profissional de 3500W para bancada, com controlo de temperatura de 60°C a 240°C e temporizador. Ideal para cozinhas com espaço reduzido.

Descricao Completa

Atinge temperaturas ideais de confeção rapidamente com esta placa de indução wok profissional de 3500W. Concebida para cozinhas profissionais em restaurantes e hotéis, permite um controlo preciso da temperatura entre 60°C e 240°C, essencial para o rush do serviço e produção intensiva.

Placa de Indução Wok Profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Potência	3500 W
Temperatura	60 °C – 240°C
Temporizador	0 – 180 minutos
Dimensões (L x P x A)	34 x 44,5 x 12,5 cm
Peso	7,5 kg
Profundidade Total	44,5 cm

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de restaurantes de pequena e média dimensão, chefs de snack-bares ou responsáveis por cantinas escolares que necessitem de uma solução de confeção rápida e versátil. Permite o preparo de pratos asiáticos, salteados e outras especialidades que exijam aquecimento intenso e controlado.

Placa de Indução Wok — Principais Vantagens

A tecnologia de indução garante eficiência energética e aquecimento instantâneo, otimizando o tempo de serviço. O controlo de temperatura preciso e o temporizador integrado (0-180 min) asseguram a consistência na confeção dos pratos, mesmo em serviços de alta exigência. O design compacto e robusto em materiais de qualidade profissional permite a sua instalação em bancada, poupando espaço valioso na cozinha.

Perguntas Frequentes

Qual a potência desta placa de indução wok profissional?

A placa de indução wok profissional possui uma potência de 3500 W, ideal para uma rápida elevação de temperatura em cozinhas profissionais.

Qual o intervalo de temperatura desta placa de indução?

O intervalo de temperatura desta placa profissional varia entre 60°C e 240°C, permitindo um controlo preciso para diversas técnicas de confeção.

Esta placa de indução inclui temporizador?

Sim, esta placa de indução profissional dispõe de um temporizador com ajuste entre 0 e 180 minutos, facilitando a gestão do tempo de confeção.

Quais as dimensões e peso desta placa de indução wok?

As dimensões totais são 34 cm de largura, 44,5 cm de profundidade e 12,5 cm de altura, com um peso aproximado de 7,5 kg, sendo uma solução compacta para bancada.

É adequada para que tipo de estabelecimentos esta placa profissional?

Esta placa de indução é perfeita para snack-bares, hamburgarias, roulotes, restaurantes com serviço rápido e cozinhas profissionais que necessitem de equipamentos eficientes e de rápida resposta.