Bacalhau: 119643196007

Placa de indução simples 37×29×3,5 cm (altura) 2 kW



Descrição

Por que razão comprá-lo?

Se procura uma solução de cozinha que combine **eficiência, praticidade e sustentabilidade**, a **placa de indução individual** é a escolha ideal. Graças à sua tecnologia avançada, permite-lhe cozinhar rapidamente, reduzindo o consumo de energia em comparação com os fogões tradicionais. É perfeita para cozinhas profissionais, restaurantes, serviços de catering ou para quem procura uma solução prática também em ambientes domésticos. Além disso, o seu design compacto e o funcionamento elétrico tornam-na uma solução perfeita também para ambientes exteriores, como eventos ou food trucks.

Características principais

- **Cozedura por indução: máxima eficiência e segurança**
  Graças à **tecnologia de indução**, o calor é gerado diretamente no fundo da panela, reduzindo a dispersão de energia e garantindo uma cozedura mais rápida em comparação com os fogões elétricos ou a gás tradicionais. Isto significa **poupança de energia** e temperaturas sempre sob controlo, evitando sobreaquecimento e desperdício.
- **Alimentação elétrica: sem necessidade de gás**
  Funcionando exclusivamente com **alimentação elétrica (230 V – 2 kW)**, esta placa de indução está **pronta a utilizar em qualquer lugar onde** haja uma tomada elétrica. Ideal para ambientes domésticos e profissionais, elimina os riscos associados a fugas de gás e melhora a segurança na cozinha.
- **Baixo consumo energético e impacto ambiental reduzido**
  A **placa de indução é mais eficiente** do que os fogões tradicionais: utiliza apenas a energia necessária para aquecer a panela, sem dispersões. Isto permite uma **poupança** significativa **na conta de eletricidade**, além de reduzir o impacto ambiental graças a um menor consumo de recursos.
- **Versatilidade de utilização: perfeita para qualquer ambiente**
  Graças às **suas dimensões compactas (37x29x3,5h cm)** e ao peso reduzido de **2 kg**, esta placa é facilmente transportável e pode ser utilizada em diversos contextos. É perfeita tanto para restaurantes e cozinhas profissionais, como para serviços de catering, quiosques móveis, food trucks e até mesmo para cozinhar ao ar livre.
- **Controlo preciso da temperatura e segurança avançada**
  As placas de indução oferecem um **controlo preciso do calor**, ideal para cozinhar qualquer tipo de prato à temperatura certa. Além disso, a superfície permanece fria ao toque fora da área de contacto com a panela, reduzindo o risco de queimaduras e melhorando a segurança durante a utilização.
- **Fácil de limpar e resistente ao longo do tempo**
  A superfície lisa em **vitrocerâmica** permite **remover facilmente resíduos de alimentos e manchas** com um simples pano húmido. Sem grelhas ou queimadores para desmontar, a limpeza é imediata e sem esforço, garantindo higiene e durabilidade.
- **Painel de controlo tátil intuitivo**
  O **ecrã tátil** permite regular a temperatura com precisão entre **+60** e **+280 °C**, garantindo uma experiência de utilização simples e imediata. Sem botões para rodar, mas sim uma interface moderna e minimalista.
- **Temporizador eletrónico integrado para uma cozedura perfeita**
  A função **de temporizador** permite programar a cozedura sem o risco de queimar os alimentos. Ideal para preparações que exigem um controlo preciso do tempo.

Ficha Técnica

- **Alimentação:** Elétrica
- **Frequência:** 50 Hz
- **Potência:** 2 kW
- **Tensão:** 230 V
- **Dimensões externas:** 37x29x3,5h cm
- **Dimensões da embalagem:** 42x33x10h cm
- **Peso líquido:** 2 kg
- **Peso bruto:** 2,4 kg

- **Temperatura de funcionamento: +60** a +280 °C

Dimensões

Dimensões da embalagem	420x330x100 mm
Dimensões exteriores	370x290x35 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Frequência	50 Hz
Peso com embalagem	2.4 kg
Peso líquido	2 kg
Potência elétrica	2 kW
Temperatura de funcionamento	+60 +280 °C
Tensão	230 V