

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: 22/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Retermalizador Indução 10.4L Elétrico — Buffet Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ74110240	Modelo:	74110240
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661973922

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	74110240
EAN	8421661973922

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de 10.4L para buffet, ideal para manter alimentos quentes. Aquecimento sem água, controlo digital preciso e sensores de temperatura.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de 10.4 litros é projetado para manter alimentos quentes a temperaturas seguras em buffets e serviços de catering, utilizando aquecimento por indução sem necessidade de água, garantindo eficiência e controlo preciso.

aquecedor de indução — Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	35.3 cm
Profundidade	35.3 cm
Altura	34.1 cm
Diâmetro	35.3 cm
Capacidade	10.4 L
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU (Schuko)
Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de catering, cantinas empresariais e hospitalares, ou qualquer estabelecimento que necessite manter alimentos quentes

de forma eficiente e segura. É adequado para eventos, snack-bars com self-service e áreas de serviço de mesa onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e controlo de temperatura superior.
- Sensores de temperatura monitorizam os alimentos em três pontos, com luz indicadora para agitar, garantindo distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- Não fornece calor até que um recipiente compatível com indução seja colocado, otimizando o consumo de energia.
- Controlos digitais versáteis com quatro predefinições ou ajuste preciso da temperatura em °C ou °F.
- Fornecido com um recipiente e tampa prontos para indução, permitindo uma operação imediata.