

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Retermalizador de Sopa Eléctrico 10.4 Litros Compacto

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7217410	Modelo:	7217410
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661942270

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7217410
EAN	8421661942270

Descricao Resumida

Retermalizador elétrico de 10.4 litros para manter sopas e guisados quentes. Construção em aço inoxidável, ideal para serviço de sala e áreas de preparação profissional.

Descricao Completa

Este retermalizador elétrico de 10.4 litros foi concebido para manter sopas e outros alimentos quentes à temperatura ideal de serviço. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene em ambientes profissionais.

Retermalizador 10.4L — Retermalizador — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	41.9 cm
Profundidade	34.5 cm
Altura	34.3 cm
Diâmetro	31 cm
Capacidade	10.4 L
Peso	8.6 kg
Amperagem	6.1 A
Comprimento do cabo	183.0 cm
Frequência	50/60 Hz
Ficha	UK
Voltagem	230 V

Potência	1400 W
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para manter sopas, cremes, guisados e molhos quentes em diversos estabelecimentos. É uma solução prática para cafés com serviço de almoço, pastelarias, snack-bars, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de bairro, roulotes e food trucks que necessitem de servir alimentos quentes de forma eficiente e contínua.

Retermalizador — Principais Vantagens

A principal vantagem deste equipamento reside na sua capacidade de manter alimentos à temperatura de serviço de forma estável e segura, evitando desperdícios e garantindo a qualidade. A construção em aço inoxidável facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil. O seu design compacto permite uma fácil integração em bancadas com espaço limitado, otimizando o fluxo de trabalho no serviço de sala ou área de preparação.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste retermalizador?

A limpeza deve ser feita com o equipamento desligado e frio. A cuba interna e a tampa podem ser removidas para lavagem manual com detergente neutro e água. A superfície externa deve ser limpa com um pano húmido, evitando produtos abrasivos.

Que tipo de alimentos pode ser mantido quente neste equipamento?

Este retermalizador é ideal para manter uma vasta gama de alimentos líquidos ou semi-líquidos quentes, como sopas, cremes, caldos, guisados, molhos, chili e até mesmo purés, assegurando que são servidos à temperatura adequada.

Este retermalizador é adequado para cozinhar alimentos?

Não, este equipamento é um retermalizador, o que significa que foi projetado exclusivamente para manter alimentos já cozinhados quentes. Não possui a capacidade ou a função de cozinhar alimentos crus ou aquecer grandes quantidades a partir de temperaturas baixas.

?

A ficha de alimentação UK é compatível com as tomadas em Portugal?

Não, a ficha de alimentação tipo UK não é diretamente compatível com as tomadas padrão em Portugal (tipo F ou E). Será necessário um adaptador de ficha adequado para a utilização segura do equipamento em território português.

Qual a temperatura máxima que o equipamento consegue atingir?

Como um retermalizador, este equipamento é projetado para manter os alimentos a temperaturas seguras de serviço, tipicamente entre 60°C e 90°C, dependendo da configuração e do tipo de alimento. Não é concebido para atingir temperaturas de ebulição elevadas.