

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 Bancada 6.6L – 1400W

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7217910	Modelo:	7217910
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661179102

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7217910
EAN	8421661179102

Descricao Resumida

Retermalizador de bancada em aço inoxidável com 6.6L de capacidade e 1400W de potência. Ideal para manter sopas e molhos quentes em cozinhas profissionais e buffets.

Descricao Completa

Este retermalizador de bancada com 6.6 litros de capacidade é ideal para manter sopas, molhos e caldos quentes à temperatura de serviço. Com uma potência de 1400W, garante um aquecimento eficiente e estável para a sua cozinha profissional.

Retermalizador de Sopa Retro — retermalizador elétrico — Retermalizador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	419 mm
Profundidade	345 mm
Altura	343 mm
Diâmetro	310 mm
Capacidade	6.6 L
Peso	8.6 kg
Amperagem	6.1 A
Comprimento do cabo	1830 mm
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Tipo UK
Voltagem	230 V

Potência

1400 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é uma solução compacta e eficiente para manter alimentos quentes em diversos ambientes profissionais. É ideal para snack-bares, roulotes, food trucks, cantinas escolares e empresariais, e áreas de buffet em hotéis ou eventos. Permite servir sopas do dia, molhos para pratos principais ou caldos de forma contínua e à temperatura ideal, garantindo a satisfação do cliente e a segurança alimentar.

Retermalizador – Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante que sopas e molhos permaneçam quentes e prontos a servir, sem cozinhar em excesso.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.
- **Design Compacto:** A sua dimensão de bancada é perfeita para espaços com área limitada, como roulotes ou pequenos snack-bares.
- **Eficiência Energética:** Com 1400W de potência, aquece rapidamente e mantém a temperatura de forma eficiente.
- **Versatilidade:** Adequado para uma vasta gama de líquidos e semi-líquidos, desde sopas a molhos de queijo ou chocolate.

Este retermalizador é compatível com as tomadas em Portugal?

Este equipamento vem com uma ficha tipo UK. Para utilização em Portugal, será necessário um adaptador de ficha adequado ou a substituição da ficha por um electricista qualificado, garantindo a conformidade com as normas elétricas locais.

Qual a principal função de um retermalizador?

A função principal de um retermalizador é manter alimentos pré-cozinhados, como sopas, molhos ou guisados, a uma temperatura segura e ideal para servir, sem continuar o processo de confeção. Isto ajuda a preservar a qualidade e o sabor dos alimentos.

A capacidade de 6.6 litros é adequada para que tipo de estabelecimento?

Uma capacidade de 6.6 litros é ideal para estabelecimentos com um volume médio de serviço de sopas ou molhos, como pequenos restaurantes, snack-bares, roulotes, ou como um ponto

de serviço adicional em buffets. Permite gerir porções sem desperdício.

Como se realiza a limpeza e manutenção deste equipamento?

A limpeza deve ser feita diariamente. Desligue o equipamento e deixe arrefecer. O recipiente interno pode ser removido e lavado com água e detergente neutro. A superfície externa em aço inoxidável deve ser limpa com um pano húmido e detergente suave, evitando produtos abrasivos.

Este retermalizador é adequado para cozinhar alimentos?

Não, este equipamento é um retermalizador, concebido para manter alimentos já cozinhados a uma temperatura de serviço segura. Não deve ser utilizado para cozinhar alimentos crus, pois não atinge as temperaturas necessárias para uma confeção completa e segura.