

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Estação de Buffet para Trinchar com Lâmpadas de Calor, 609x559mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46672	Modelo:	46672
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661338530

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46672
EAN	8421661338530

Descricao Resumida

Estação de buffet para trinchar com lâmpadas de calor para manter a carne quente. Inclui protetor de vidro, tábua de corte lavável e sistema de recolha de líquidos.

Descrição Completa

Esta estação de buffet para trinchar foi concebida para manter carnes quentes e facilitar o corte em ambientes de serviço de sala, garantindo higiene e visibilidade.

Estação Buffet Trinchant — estação de trinchar — Estação de Buffet — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	609 mm
Profundidade	559 mm
Altura	685 mm
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	350 W (2x175W)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta estação de trinchar é ideal para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou catering, como hotéis, restaurantes com serviço à la carte, churrasqueiras e empresas de eventos. Permite manter carnes assadas e grelhadas na temperatura ideal enquanto são trinchadas e servidas diretamente ao cliente, otimizando a apresentação e a experiência.

Estação de Trinchar — Principais Vantagens

- ****Manutenção de Temperatura:**** Lâmpadas de calor potentes asseguram que a carne se mantém quente e suculenta durante todo o processo de trincar.
- ****Higiene Reforçada:**** O protetor de vidro temperado transparente garante a segurança alimentar e a visibilidade do produto.
- ****Limpeza Simplificada:**** A tábua de corte de alta qualidade é apta para máquina de lavar loiça e a base rebaixada com canais direciona os líquidos para uma bandeja de gotejamento removível.
- ****Construção Robusta:**** Estrutura em aço resistente e construção sólida para durabilidade em ambientes profissionais exigentes.
- ****Estabilidade:**** Patas de borracha antiderrapantes previnem movimentos indesejados durante a utilização.

Como esta estação ajuda a manter a qualidade da carne?

As lâmpadas de calor integradas mantêm a carne na temperatura ideal de serviço, prevenindo o arrefecimento e a perda de suculência enquanto é trinchada e servida.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, a tábua de corte é removível e apta para máquina de lavar loiça. Além disso, a base possui canais que direcionam os líquidos para uma bandeja de gotejamento de fácil remoção e limpeza.

Qual a função do protetor de vidro?

O protetor de vidro temperado atua como uma barreira higiénica, protegendo a carne de contaminação externa enquanto mantém a visibilidade do produto para os clientes.

Esta estação é adequada para qualquer tipo de carne?

Sim, é versátil e pode ser utilizada para trincar e manter quente uma vasta gama de carnes assadas, como rosbife, peru, leitão ou frango, em qualquer ambiente profissional.

É necessário algum tipo de instalação especial?

Não, a estação é fornecida montada e pronta a usar. Basta ligá-la a uma tomada elétrica de 230V para começar a operar as lâmpadas de calor.