

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Lâmpada de Calor Mantenedora Elétrica com Base Aço Inox e Pescoço Flexível

Informacoes do Produto

SKU:	PJP156554	Modelo:	P156554
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661627023

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P156554
EAN	8421661627023

Descricao Resumida

Lâmpada de calor elétrica com base em aço inoxidável e pescoço flexível, ideal para manter alimentos quentes em buffets e áreas de serviço. Potência de 250W.

Descrição Completa

Esta lâmpada de calor elétrica de bancada foi concebida para manter os alimentos quentes de forma consistente e eficaz, garantindo que os pratos chegam à mesa na temperatura ideal. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e higiene.

Lâmpada de Aquecimento — Lâmpada Aquecimento Alimentos — Lâmpada de Calor — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Peso	10.0 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	220-240 V
Potência	250 W

Aplicações Profissionais

Esta lâmpada de calor é uma solução versátil para diversos ambientes profissionais, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, churrasqueiras e marisqueiras que necessitam de manter os acompanhamentos quentes, a buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, e serviços de catering. É igualmente útil em snack-bares e pastelarias com confeitaria para manter produtos quentes antes de servir.

Lâmpada de Calor — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante que os alimentos permanecem quentes e apetitosos por mais tempo, otimizando o fluxo de serviço.
- **Flexibilidade de Posicionamento:** O pescoço ajustável permite direcionar o calor exatamente onde é necessário, adaptando-se a diferentes configurações de bancada ou buffet.

- **Construção Durável:** Fabricada em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão, facilidade de limpeza e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Design Funcional:** O acabamento metálico e o design compacto integram-se facilmente em qualquer área de serviço, conferindo um aspeto profissional.

Como funciona esta lâmpada de calor?

A lâmpada de calor emite um calor constante e direcionado para a área de serviço, mantendo os alimentos quentes e na temperatura ideal até serem servidos.

Posso ajustar a direção do calor?

Sim, esta lâmpada possui um pescoço flexível que permite ajustar facilmente a direção e a altura da fonte de calor conforme a necessidade.

Qual o material da base e quais as suas vantagens?

A base é fabricada em aço inoxidável, o que garante durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

É adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes, hotéis, cantinas, buffets e qualquer estabelecimento que necessite manter alimentos quentes durante o serviço ou antes da distribuição.

Qual a potência elétrica desta lâmpada?

A lâmpada opera com uma potência de 250W e é compatível com voltagens de 220-240V, sendo eficiente para a manutenção da temperatura.