

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Retermalizador de Sopa Eléctrico Retro 10.4L | Apresentação Ementa

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7217360	Modelo:	7217360
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661942157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7217360
EAN	8421661942157

Descricao Resumida

Retermalizador elétrico retro de 10.4L em aço inoxidável, ideal para manter sopas quentes com estilo. Perfeito para buffets e ementas diárias.

Descricao Completa

O retermalizador de sopa elétrico retro de 10.4 litros garante que as suas sopas e cremes se mantêm à temperatura ideal para servir, realçando a apresentação no ponto de venda. Concebido para uso contínuo, este equipamento robusto é uma solução eficaz para o serviço de ementa diária e buffets.

retermalizador de sopa elétrico — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Preto
Largura	419 mm
Profundidade	345 mm
Altura	343 mm
Diâmetro	310 mm
Capacidade	10.4 Litros
Peso	8.6 kg
Amperagem	6.1 A
Comprimento do Cabo	1.83 m
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU (Schuko)
Voltagem	230 V

Potência

1400 W

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou café com ementa diária, este retermalizador de sopa é ideal para manter a sopa do dia quente e visivelmente apelativa. Em restaurantes de bairro, assegura um serviço eficiente durante o rush do almoço, complementando a oferta de pratos principais. É também uma excelente opção para cantinas escolares ou buffets de pequenas unidades turísticas que desejam adicionar um toque de estilo à apresentação.

Retermalizador de Sopa — Porquê Escolher Este Equipamento

Este retermalizador destaca-se pelo seu design retro e acabamento em preto, que adiciona um elemento de sofisticação e visibilidade à sua oferta de sopas. Ao contrário de modelos puramente funcionais, este equipamento foi concebido para valorizar a apresentação do alimento, incentivando as vendas por impulso. A construção em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para cumprir as normas HACCP num ambiente de cozinha profissional.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil do retermalizador e para que tipo de serviço é mais adequado?

Este retermalizador tem uma capacidade de 10.4 litros, ideal para manter sopas, cremes ou molhos quentes. É particularmente adequado para buffets, serviço de ementa diária em cafés e restaurantes, ou para eventos de catering de pequena a média dimensão.

Como se realiza a limpeza e manutenção do retermalizador para garantir a higiene?

A limpeza deve ser feita após cada utilização. O recipiente interno de aço inoxidável é removível para lavagem, e a carcaça externa pode ser limpa com um pano húmido e detergente suave. A manutenção regular garante o cumprimento das normas de higiene alimentar e a longevidade do equipamento.

Quais as dimensões exatas deste retermalizador de bancada?

Este equipamento possui 419 mm de largura, 345 mm de profundidade e 343 mm de altura. Estas dimensões compactas tornam-no ideal para instalação em bancadas, mesmo em espaços com área limitada na sua cozinha profissional.

Este retermalizador é adequado para outros alimentos além de sopa?

Sim, a sua função de aquecimento suave e controlo de temperatura é versátil. Pode ser utilizado para manter uma variedade de alimentos quentes, como molhos, purés, caldos ou até mesmo chilli, garantindo sempre a temperatura de serviço adequada.

Qual o tipo de ligação elétrica necessária para este equipamento?

O retermalizador opera com uma voltagem de 230V e requer uma ficha padrão EU (Schuko). Com 1400W de potência e 6.1A de amperagem, é importante verificar se a instalação elétrica do local de uso suporta estes requisitos.