

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Retermalizador Indução Encastrável 10,4L para Cozinha Profissional

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ741102D	<b>Modelo:</b>	741102D
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661000635

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	741102D
<b>EAN</b>	8421661000635

### Descricao Resumida

Retermalizador de indução encastrável com capacidade de 10,4 litros, ideal para manter sopas e guisados à temperatura de serviço. Tecnologia sem água para aquecimento rápido e controlo preciso.

## Descricao Completa

Este retermalizador de indução encastrável de 10,4 litros é ideal para manter alimentos quentes à temperatura de serviço. A tecnologia de indução dispensa o uso de água, garantindo aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura.

### rethermalizador de indução — Retermalizador de Indução — Retermalizador Indução — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Capacidade</b>	10,4 L
<b>Largura</b>	353 mm
<b>Profundidade</b>	353 mm
<b>Altura</b>	330 mm
<b>Diâmetro</b>	353 mm
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	800 W
<b>Amperagem</b>	3,5 A
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Ficha</b>	Tipo EU (Schuko)
<b>Tipo de Montagem</b>	Encastrável

<b>Tecnologia</b>	Indução (sem água)
<b>Controlo</b>	Remoto com predefinições e bloqueio
<b>Sensores</b>	3 sensores de temperatura
<b>Segurança</b>	Não aquece sem recipiente compatível

## Aplicações Profissionais

---

Este retermalizador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma eficiente e segura. É particularmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, restaurantes com serviço de buffet, hotéis e até em snack-bars que servem pratos do dia.

## Retermalizador Indução — Principais Vantagens

---

- Aquecimento rápido e eficiente através de tecnologia de indução.
- Não requer água, simplificando a operação e reduzindo a manutenção.
- Controlo preciso da temperatura dos alimentos com 3 sensores integrados.
- Função de agitação para distribuição uniforme do calor e prevenção de queima.
- Controlo remoto com predefinições e função de bloqueio para evitar alterações acidentais.
- Economia de energia: a unidade só aquece quando um recipiente compatível está no lugar.
- Design encastrável para uma integração discreta e otimizada em bancadas de serviço.