

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Arrozeira Elétrica 5.4L Inox Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJP688085	Modelo:	P688085
Marca:	Pujadas	EAN:	8712591150904

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P688085
EAN	8712591150904

Descricao Resumida

Arrozeira elétrica profissional de 5.4L em aço inoxidável, ideal para cozinhas com alta demanda. Garante arroz perfeitamente cozido e mantém a temperatura.

Descricao Completa

Esta arrozeira elétrica de 5.4 litros em aço inoxidável foi concebida para a confeção eficiente de grandes volumes de arroz, garantindo resultados consistentes e um baixo consumo energético em ambientes profissionais.

cozedor de arroz profissional — Arrozeira Elétrica — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	46 cm
Profundidade	46 cm
Altura	39 cm
Diâmetro	46 cm
Capacidade	5.4 L
Peso	9.43 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	220-230 V
Potência	1950 W

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que necessitam de preparar arroz em grandes quantidades de forma consistente. Perfeito para restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, cantinas escolares e empresariais, serviços de catering, take-away, e snack-bares com ementas variadas.

Arrozeira Elétrica — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura preciso que evita a cozedura excessiva ou insuficiente, garantindo arroz sempre no ponto.
- Eficiência energética otimizada para reduzir custos operacionais em cozinhas com alta demanda.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e facilidade de limpeza, suportando o uso intensivo diário.
- Funcionalidades integradas como temporizador e modo de manutenção de temperatura, simplificando a gestão da confeção.

Qual a capacidade desta arrozeira e para que tipo de negócio é adequada?

Esta arrozeira tem uma capacidade de 5.4 litros, sendo ideal para restaurantes de bairro, cantinas, take-away e outros estabelecimentos que necessitam de preparar porções médias a grandes de arroz.

Como é garantida a qualidade da cozedura do arroz?

A arrozeira possui um controlo de temperatura preciso que evita a cozedura excessiva ou insuficiente, assegurando que o arroz fica sempre no ponto ideal de confeção.

Este equipamento mantém o arroz quente após a cozedura?

Sim, a arrozeira inclui um modo de manutenção de temperatura que permite conservar o arroz quente e pronto a servir por mais tempo, sem comprometer a sua textura ou sabor.

Qual o material de construção e a facilidade de limpeza?

A arrozeira é construída em aço inoxidável, um material robusto e higiénico que oferece excelente durabilidade e facilita a limpeza rápida e eficiente após cada utilização.

É um equipamento de fácil utilização para o dia a dia?

Sim, o design com botões simples e funcionalidades como temporizador tornam esta arrozeira muito intuitiva e fácil de operar, mesmo em ambientes de cozinha movimentados.

?