

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



Mantenedor de Indução para Chafing Dish 1000W Ø 24 cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP157954 | Modelo: | P157954 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661636889 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P157954 |
| EAN | 8421661636889 |

Descricao Resumida

Mantenedor de indução de 1000W para chafing dish, ideal para buffets e catering.
Superfície de Ø 24 cm com 10 níveis de ajuste de temperatura.

Descricao Completa

Este mantenedor de indução de 1000W foi concebido para manter os alimentos à temperatura ideal em serviços de buffet e catering, assegurando a qualidade e segurança alimentar.

Indução Mantenedora Chafing Dish — Mantenedor Indução — Características Técnicas

| | |
|-------------------------------|-----------|
| Material | Plástico |
| Cor | Preto |
| Largura | 24 cm |
| Profundidade | 24 cm |
| Altura | 8.5 cm |
| Peso | 1.45 kg |
| Comprimento do cabo | 100 cm |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Tipo de ficha | EU |
| Voltagem | 220-240 V |
| Potência | 1000 W |
| Níveis de ajuste | 10 |
| Diâmetro da superfície | Ø 24 cm |
| Unidades por embalagem | 1 |

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering, cantinas e eventos. Garante que os pratos se mantêm quentes e apetitosos durante todo o período de serviço, desde pequenos-almoços a jantares de gala.

Mantenedor de Indução — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura com 10 níveis de ajuste.
- Aquecimento estável e eficiente para preservar a qualidade dos alimentos.
- Versatilidade de utilização com chafing dishes compatíveis.
- Design compacto e leve, fácil de transportar e armazenar.
- Solução profissional para manter a temperatura em buffets e eventos.

Este mantenedor de indução é compatível com todos os chafing dishes?

É compatível com a maioria dos chafing dishes que permitem aquecimento por indução, especialmente aqueles com base ferromagnética. Verifique sempre a compatibilidade do seu chafing dish.

Quantos níveis de temperatura posso ajustar?

Este mantenedor oferece 10 níveis de ajuste de temperatura, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos e necessidades de serviço.

Qual a potência máxima deste equipamento?

A potência máxima deste mantenedor de indução é de 1000 W, o que garante um aquecimento rápido e eficiente para manter os alimentos na temperatura desejada.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície de indução é fácil de limpar com um pano húmido, e o material plástico do corpo facilita a manutenção geral do equipamento.

Este equipamento pode ser utilizado em ambientes de catering móvel?

Sim, devido ao seu design compacto e peso leve de 1.45 kg, é uma excelente opção para serviços de catering móvel, desde que haja acesso a uma tomada elétrica de 220-240 V.