

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 Indução 6.6L 230V para Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7470210	Modelo:	7470210
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972918

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7470210
EAN	8421661972918

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de bancada com 6.6L de capacidade, ideal para manter alimentos quentes. Aquecimento sem água, controlo digital e sensores para distribuição uniforme do calor.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de bancada, com 6.6 litros de capacidade, mantém alimentos a temperaturas seguras. O aquecimento por indução permite controlo preciso da temperatura, sem

água, ideal para cozinhas profissionais.

retermalizador de indução — Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	30.3 cm
Profundidade	30.3 cm
Altura	34.1 cm
Diâmetro	30.2 cm
Capacidade	6.6 L
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU
Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, e restaurantes com serviço de take-away ou self-service. Adequado para manter sopas, molhos, guisados ou outros pratos quentes em rouletes, snack-bares e pastelarias com confeitaria.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem água: Garante tempos de aquecimento mais rápidos e controlo de temperatura superior, reduzindo o consumo de energia.
- Sensores de temperatura: Monitorizam os alimentos em três pontos, com luz indicadora para agitar, assegurando distribuição uniforme do calor e prevenindo queimar.
- Controlo digital versátil: Quatro predefinições convenientes ou ajustes precisos de temperatura em °C, para máxima flexibilidade operacional.

- Eficiência energética: A unidade só aquece quando um recipiente compatível com indução é colocado, minimizando o desperdício de energia.
- Pronto a usar: Inclui recipiente e tampa compatíveis com indução, permitindo a operação imediata após a instalação.

Este retermalizador necessita de água para funcionar?

Não, este retermalizador utiliza tecnologia de aquecimento por indução, eliminando a necessidade de água e proporcionando um aquecimento mais rápido e eficiente.

Como sei quando devo mexer os alimentos?

O equipamento possui uma luz indicadora que o notifica quando o conteúdo deve ser agitado, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.

Posso utilizar qualquer tipo de recipiente neste retermalizador?

Não, para um funcionamento correto e eficiente, deve utilizar apenas recipientes compatíveis com indução. A unidade é fornecida com um recipiente próprio para indução.

Quais são as opções de controlo de temperatura disponíveis?

O controlo digital oferece quatro predefinições convenientes ou a possibilidade de ajustar a temperatura de forma precisa em graus Celsius, adaptando-se às suas necessidades.

A limpeza deste equipamento é complexa?

A ausência de água no processo de aquecimento e a construção em aço inoxidável simplificam significativamente a limpeza, tornando-a mais rápida e higiénica para o uso diário.