

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Retermalizador Indução 6.6L Bancada 230V Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7470310	Modelo:	7470310
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972932

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7470310
EAN	8421661972932

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de 6.6 litros para bancada, ideal para manter alimentos quentes sem água. Controlos digitais e sensores de temperatura para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de 6.6 litros é ideal para manter alimentos quentes de forma segura e eficiente em cozinhas profissionais, utilizando tecnologia que dispensa água e acelera o

aquecimento.

Retermalizador de Indução — Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	303 mm
Profundidade	303 mm
Altura	341 mm
Diâmetro	302 mm
Capacidade	6.6 L
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Tipo UK
Voltagem	230 V
Potência	800 W
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Linha	Linha bancada/snack

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é uma solução robusta para a manutenção de temperatura em diversos ambientes profissionais, incluindo cantinas escolares, empresariais e hospitalares, buffets de hotéis e restaurantes, serviços de catering e eventos, bem como em snack-bares e roulotes com serviço de take-away que necessitem de manter pratos quentes.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, otimizando o tempo de preparação e reduzindo a manutenção.

- Sensores de temperatura triplos para monitorização precisa e distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos frios.
- Luz indicadora que notifica quando agitar o conteúdo, ajudando a distribuir o calor e evitar que os alimentos queimem.
- Controlos digitais versáteis com quatro predefinições ou ajustes precisos de temperatura em °C.
- Ativação de aquecimento apenas com recipiente compatível com indução no interior, reduzindo o consumo de energia.

Qual a vantagem do aquecimento por indução neste equipamento?

O aquecimento por indução dispensa o uso de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos, maior eficiência energética e um controlo de temperatura mais preciso para os seus alimentos.

É necessário adicionar água para o funcionamento?

Não, este retermalizador funciona por indução e não requer a adição de água, o que simplifica a operação e acelera o processo de aquecimento.

Como sei quando devo agitar 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.

Este retermalizador é compatível com qualquer recipiente?

Não, o retermalizador só fornecerá calor quando um recipiente compatível com indução for colocado no seu interior, otimizando a segurança e o consumo de energia.

Qual o tipo de ficha elétrica que o equipamento utiliza?

Este modelo vem equipado com uma ficha elétrica tipo UK (Reino Unido), sendo importante verificar a compatibilidade com a sua instalação elétrica.