

# 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 Eléctrico 6.6L para Sopa — Estilo Retro

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ7217850	<b>Modelo:</b>	7217850
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661942188

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	7217850
<b>EAN</b>	8421661942188

### Descricao Resumida

Retermalizador elétrico de 6.6 litros em aço inoxidável, ideal para manter sopas e molhos quentes. Design retro branco pérola, 1400W, 230V.

## Descricao Completa

Este retermalizador elétrico de 6.6 litros é ideal para manter sopas, molhos e outros alimentos quentes à temperatura de serviço, garantindo a qualidade e prontidão para o cliente.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Branco pérola
<b>Largura</b>	419 mm
<b>Profundidade</b>	345 mm
<b>Altura</b>	343 mm
<b>Diâmetro</b>	310 mm
<b>Capacidade</b>	6.6 L
<b>Peso</b>	8.6 kg
<b>Amperagem</b>	6.1 A
<b>Comprimento do cabo</b>	1830 mm
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Tipo de ficha</b>	EU
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	1400 W

## Aplicações Profissionais

Perfeito para manter sopas e cremes quentes em cantinas escolares, refeitórios empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, roulotes e food trucks. Adequado também para buffets de hotelaria e eventos de catering que necessitem de servir alimentos quentes de forma contínua.

## **Retermalizador — Principais Vantagens**

- Manutenção precisa da temperatura para sopas e molhos.
- Design retro que valoriza a apresentação no balcão de serviço.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e operar, otimizando o fluxo de trabalho.
- Capacidade de 6.6 litros adequada para operações de médio volume.

### **Como funciona o controlo de temperatura deste retermalizador?**

O controlo de temperatura é feito através de um termostato ajustável, permitindo manter os alimentos na temperatura ideal de serviço, evitando que arrefeçam ou cozinhem em excesso.

### **Este equipamento é fácil de limpar após a utilização?**

Sim, o retermalizador possui um recipiente interno removível em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e a higiene diária, essencial em qualquer cozinha profissional.

### **Qual o consumo elétrico aproximado deste retermalizador?**

Com uma potência de 1400W e operando a 230V, o consumo elétrico é eficiente para a sua capacidade, sendo adequado para uso contínuo em ambientes profissionais sem sobrecarregar a rede.

### **Posso utilizar este retermalizador para outros alimentos além de sopa?**

Sim, este equipamento é versátil e pode ser usado para manter quentes uma variedade de alimentos líquidos ou semilíquidos, como molhos, caldos, purés ou até mesmo chili, garantindo sempre a temperatura ideal.

### **O retermalizador é fornecido montado ou requer montagem?**

Este retermalizador é fornecido montado e pronto a usar. Basta ligar à corrente elétrica para começar a operar, sem necessidade de qualquer montagem adicional.