

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Retermalizador Eléctrico 6.6 Litros para Sopas e Cremes

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7217810	Modelo:	7217810
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661942164

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7217810
EAN	8421661942164

Descricao Resumida

Retermalizador elétrico de 6.6 litros em aço inoxidável, ideal para manter sopas e cremes quentes. Potência de 1400 W e ficha EU. Perfeito para buffets e serviço.

Descricao Completa

Este retermalizador elétrico de 6.6 litros foi concebido para manter sopas, cremes e outros alimentos quentes à temperatura ideal de serviço em ambientes de cozinha profissional.

Retermalizador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	419 mm
Profundidade	345 mm
Altura	343 mm
Diâmetro	310 mm
Capacidade	6.6 L
Peso	8.6 kg
Amperagem	6.1 A
Comprimento do cabo	1830 mm
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU (Schuko)
Voltagem	230 V
Potência	1400 W

Retermalizador — Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma eficiente. É adequado para snack-bares, cafés com serviço de refeições, cantinas escolares e empresariais, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, food trucks, roulotes e serviços de catering para eventos.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura para sopas, cremes e molhos.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.
- Fácil de utilizar e limpar, otimizando o tempo de operação.
- Design compacto, ideal para balcões de serviço ou buffets com espaço limitado.
- Ficha EU (Schuko) para compatibilidade direta com a rede elétrica portuguesa.