

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



Hotelequip.pt

Retermalizador Indução 10.4L – Aquecimento sem Água Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ74110310	Modelo:	74110310
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661996747

Imagens do Produto

Imagem Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	74110310
EAN	8421661996747

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de bancada com 10.4L de capacidade. Aquece alimentos sem água, com controlo digital preciso e sensores de temperatura para segurança.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de bancada de 10.4 litros permite aquecer e manter alimentos cozinhados a temperaturas seguras de forma eficiente e controlada, sem necessidade de água. Ideal para buffets e serviço contínuo.

Retermalizador Indução — Características Técnicas

Capacidade	10.4 Litros
Largura	353 mm
Profundidade	353 mm
Altura	341 mm
Diâmetro	353 mm
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Tipo G (Reino Unido)
Voltagem	230 V
Potência	800 W
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Aquecimento	Indução (sem água)
Controlo	Digital com 4 predefinições ou ajuste preciso
Inclui	Inserto e tampa prontos para indução

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes para serviço contínuo. É adequado para buffets em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de take-away, pastelarias com oferta de refeições quentes, e em eventos de catering onde a eficiência e a segurança alimentar são primordiais.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- ****Aquecimento Eficiente sem Água:**** Elimina a necessidade de banho-maria, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e menor consumo de energia.

- ****Controlo de Temperatura Preciso:**** Sensores monitorizam a temperatura em três pontos, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- ****Segurança Alimentar Reforçada:**** A luz indicadora alerta para a necessidade de mexer os alimentos, assegurando que toda a porção atinge e mantém a temperatura de serviço ideal.
- ****Poupança Energética:**** A unidade só gera calor quando um inserto compatível com indução é colocado, reduzindo o desperdício de energia.
- ****Versatilidade de Controlo:**** Controles digitais com quatro predefinições ou ajuste manual preciso em Celsius ou Fahrenheit para máxima flexibilidade.

Qual a principal vantagem do aquecimento por indução sem água?

O aquecimento por indução sem água oferece tempos de aquecimento mais rápidos, maior controlo da temperatura e uma significativa poupança de energia, eliminando a necessidade de encher e aquecer um banho-maria.

Como este equipamento garante a segurança alimentar?

Possui sensores que monitorizam a temperatura dos alimentos em três pontos e uma luz indicadora que avisa quando é necessário mexer, assegurando uma distribuição uniforme do calor e mantendo os alimentos em temperaturas seguras.

Que tipo de alimentos posso retermalizar?

É adequado para retermalizar uma vasta gama de alimentos pré-cozinhados, como sopas, molhos, guisados, purés e outros pratos que necessitem de ser mantidos quentes para serviço.

É necessário algum acessório adicional para o funcionamento?

Não, a unidade é fornecida com um inserto e uma tampa prontos para indução, o que significa que está completa e pronta a operar assim que é instalada.

Como contribui para a poupança de energia?

O retermalizador não gera calor até que um inserto compatível com indução seja colocado no seu interior, evitando o desperdício de energia quando o equipamento não está em uso ativo.