

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Retermalizador de Indução Encastrável 6.6L Ficha Schuko

Informacoes do Produto

SKU:	PJ74702D	Modelo:	74702D
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661000321

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	74702D
EAN	8421661000321

Descricao Resumida

Retermalizador de indução encastrável de 6.6L para manter alimentos quentes. Sem água, com aquecimento rápido, controlo preciso e sensores de temperatura. Inclui recipiente.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução encastrável de 6.6 litros mantém sopas e molhos quentes à temperatura ideal de serviço. A tecnologia de indução sem água garante aquecimento rápido e controlo preciso para cozinhas profissionais.

Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	302 mm
Profundidade	302 mm
Altura	341 mm
Diâmetro	302 mm
Capacidade	6.6 L
Corrente	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Schuko (EU)
Tensão	230 V
Potência	800 W
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para manter sopas, molhos, chili, massas gratinadas ou estufados à temperatura de serviço em diversos ambientes profissionais. É adequado para restaurantes de cozinha tradicional, cantinas escolares e empresariais, hotéis com serviço de buffet, snack-bars e rouletes que necessitem de uma solução eficiente e encastrável para manter alimentos quentes.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e eficiente por tecnologia de indução.
- Controlo preciso da temperatura sem necessidade de água.
- Sensores de temperatura para monitorização e alerta de agitação, evitando que os alimentos queimem.
- Função de bloqueio no controlo remoto para evitar alterações acidentais de temperatura.
- Ativação de calor apenas com recipiente compatível, reduzindo o desperdício de energia.
- Inclui um recipiente compatível com indução e uma tampa, pronto para utilização.

Qual a principal vantagem da tecnologia de indução neste retermalizador?

A tecnologia de indução não requer água, o que permite um aquecimento mais rápido e um controlo mais preciso da temperatura dos alimentos.

Como é que o equipamento ajuda a evitar que os alimentos queimem?

Possui três sensores que monitorizam a temperatura dos alimentos no recipiente e uma luz indicadora que avisa quando o conteúdo deve ser agitado, distribuindo o calor uniformemente.

Este retermalizador pode ser usado com qualquer tipo de recipiente?

Não, o equipamento só fornece calor quando um recipiente compatível com indução é colocado no interior. O retermalizador já inclui um recipiente e tampa compatíveis.

O controlo remoto oferece que tipo de opções de temperatura?

O controlo remoto permite escolher entre quatro predefinições ou ajustar a temperatura de forma precisa em °F ou °C, dependendo da sua preferência, e inclui uma função de bloqueio.

A instalação é complexa por ser encastrável?

O equipamento é fornecido montado e pronto a instalar, o que facilita a sua integração na sua linha de serviço ou balcão, exigindo apenas o encaixe no espaço adequado.