

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Retermalizador de Indução Encastrável 10.4L

Informacoes do Produto

SKU:	PJ741103D	Modelo:	741103D
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661000673

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	741103D
EAN	8421661000673

Descricao Resumida

Retermalizador de indução encastrável de 10.4L para manter alimentos quentes. Tecnologia sem água, controlo preciso de temperatura e alta eficiência energética.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução encastrável de 10.4 litros é ideal para manter sopas, molhos e outros pratos quentes à temperatura de serviço ideal, sem necessidade de água.

Retermalizador Indução — Características Técnicas

Tipo	Retermalizador de Indução
Instalação	Encastrável
Capacidade	10.4 L
Potência	800 W
Voltagem	230 V
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Material	Aço Inoxidável
Largura	353 mm
Profundidade	353 mm
Altura	330 mm
Diâmetro	353 mm
Ficha	Tipo UK (adaptador necessário para Portugal)
Funcionalidades	Tecnologia de indução sem água, 3 sensores de temperatura, indicador de agitação, controlo remoto com 4 predefinições, função de bloqueio.

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering. Garante que sopas, guisados, massas e outros pratos se mantêm à temperatura de serviço perfeita, otimizando a eficiência e a qualidade do serviço.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- **Aquecimento Rápido e Eficiente:** A tecnologia de indução elimina a necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e menor consumo de energia.
- **Controlo de Temperatura Preciso:** Três sensores monitorizam a temperatura dos alimentos, garantindo que se mantêm na temperatura ideal e evitando que queimem.
- **Operação Simplificada:** O controlo remoto com predefinições e a função de bloqueio facilitam a gestão da temperatura, enquanto o indicador de agitação assegura uma distribuição uniforme do calor.
- **Segurança e Economia:** A unidade só aquece quando um recipiente compatível com indução é colocado, reduzindo o desperdício de energia e aumentando a segurança operacional.

É necessário adicionar água para o funcionamento?

Não, este retermalizador utiliza tecnologia de indução direta, eliminando a necessidade de água. Isso permite um aquecimento mais rápido e um controlo de temperatura mais eficiente.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo é realizado através de um comando remoto com quatro predefinições de temperatura ou ajustes precisos em °C. Três sensores monitorizam continuamente a temperatura dos alimentos para garantir a consistência.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, a tecnologia de indução sem água e a capacidade de não aquecer sem um recipiente compatível contribuem para uma maior eficiência energética e redução do desperdício.

Qual o tipo de instalação deste retermalizador?

Este modelo é encastrável, projetado para ser integrado em bancadas ou linhas de buffet, proporcionando um acabamento limpo e profissional.

A ficha de alimentação é compatível com as tomadas em Portugal?

O equipamento vem com uma ficha tipo UK. Será necessário um adaptador para que possa ser utilizado nas tomadas padrão de Portugal.