

# 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 10.4L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJ741103D	<b>Modelo:</b>	741103D
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661000673

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	741103D
<b>EAN</b>	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

<b>Tipo</b>	Retermalizador de Indução
<b>Instalação</b>	Encastrável
<b>Capacidade</b>	10.4 L
<b>Potência</b>	800 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Amperagem</b>	3.5 A
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Material</b>	Aço Inoxidável
<b>Largura</b>	353 mm
<b>Profundidade</b>	353 mm
<b>Altura</b>	330 mm
<b>Diâmetro</b>	353 mm
<b>Ficha</b>	Tipo UK (adaptador necessário para Portugal)
<b>Funcionalidades</b>	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.