

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 de Indução 6.6 Litros para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7470340	Modelo:	7470340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972949

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7470340
EAN	8421661972949

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de bancada com 6.6 litros de capacidade, ideal para manter alimentos quentes. Aquecimento sem água, controlo digital e sensores de temperatura.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de bancada foi concebido para aquecer e manter alimentos a temperaturas seguras, ideal para buffets e serviços de catering. A tecnologia de indução permite um aquecimento eficiente e sem necessidade de água, otimizando o controlo térmico.

Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	30.3 cm
Profundidade	30.3 cm
Altura	34.1 cm
Diâmetro	30.2 cm
Capacidade	6.6 Litros
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Tipo de Ficha	UK (Reino Unido)
Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é uma solução robusta para manter alimentos quentes em diversas configurações profissionais. É ideal para buffets em hotéis e eventos, cantinas empresariais ou escolares, e serviços de catering que necessitem de manter pratos preparados à temperatura de serviço. Também se adapta a restaurantes com serviço de buffet ou zonas de self-service, como churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e um controlo de temperatura superior.
- Sensores de temperatura monitorizam os alimentos em três pontos, assegurando uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- Luz indicadora que alerta quando o conteúdo deve ser agitado para otimizar a distribuição do calor.

- Unidade não aquece sem um recipiente compatível com indução no seu interior, reduzindo o desperdício de energia.
- Controlos digitais versáteis com quatro predefinições ou ajustes precisos de temperatura em °C.
- Inclui um recipiente e tampa prontos para indução, permitindo uma operação imediata.

É necessário usar água com este retermalizador de indução?

Não, este retermalizador utiliza tecnologia de indução para aquecer os alimentos diretamente, eliminando a necessidade de água. Isso resulta em aquecimento mais rápido e maior eficiência energética.

Como é que o retermalizador garante uma temperatura uniforme dos alimentos?

O equipamento possui sensores que monitorizam a temperatura dos alimentos em três pontos distintos no recipiente. Além disso, uma luz indicadora avisa quando é necessário agitar o conteúdo para uma distribuição homogénea do calor.

Posso usar qualquer recipiente neste retermalizador?

Não, o retermalizador só funcionará com recipientes compatíveis com indução. A unidade é fornecida com um recipiente pronto para indução, garantindo a compatibilidade e o funcionamento correto.

Qual a capacidade deste retermalizador e para que tipo de uso é adequado?

Com uma capacidade de 6.6 litros, este retermalizador é adequado para manter pequenas a médias quantidades de alimentos quentes. É ideal para buffets de pequeno-almoço, estações de molhos, sopas ou acompanhamentos em restaurantes e serviços de catering.

A ficha elétrica é compatível com as tomadas em Portugal?

Este equipamento vem com uma ficha elétrica padrão do Reino Unido (UK). Para utilização em Portugal, será necessário um adaptador de ficha ou a substituição da ficha por um electricista qualificado, garantindo a segurança e conformidade.

?