

# 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



## Aquecedor de Pratos Elétrico para 60 Pratos Ø32cm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	PJP15027	<b>Modelo:</b>	P15027
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8712591143173

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P15027
<b>EAN</b>	8712591143173

### Descricao Resumida

Aquecedor de pratos elétrico em aço inoxidável, com capacidade para 60 pratos de até 32 cm. Mantém a temperatura entre 35°C e 85°C, ideal para serviço de sala.

## Descricao Completa

Este aquecedor de pratos elétrico é essencial para manter a temperatura ideal dos pratos antes do serviço, garantindo a qualidade da refeição. Com capacidade para 60 pratos, é ideal para operações de serviço de sala.

### Aquecedor de Pratos — Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	45 cm
<b>Profundidade</b>	45 cm
<b>Altura</b>	85 cm
<b>Peso</b>	34.5 kg
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	750 W
<b>Capacidade</b>	60 pratos
<b>Diâmetro Máx. Prato</b>	32 cm
<b>Intervalo de Temperatura</b>	35 °C a 85 °C
<b>Isolamento</b>	Completo
<b>Prateleiras</b>	Amovíveis e ajustáveis

<b>Porta</b>	Dobradiças de alta resistência
<b>Controlo</b>	Termóstato de dial
<b>Indicadores</b>	Luzes de funcionamento

## Aplicações Profissionais

---

Este aquecedor de pratos é uma solução robusta para qualquer estabelecimento que exija o serviço de pratos quentes, desde restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, marisqueiras e churrasqueiras, a hotéis, cantinas empresariais e serviços de catering. É igualmente útil em pastelarias com serviço de refeições ou cafés com cozinha, onde a apresentação e a temperatura dos pratos são cruciais para a satisfação do cliente.

## Aquecedor de Pratos — Principais Vantagens

---

Este equipamento oferece durabilidade excepcional devido à sua construção em aço inoxidável, garantindo uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo. O isolamento completo minimiza a perda de calor, resultando numa eficiência energética notável. O controlo preciso da temperatura, entre 35 °C e 85 °C, assegura que os pratos são mantidos na temperatura ideal para o serviço. As prateleiras amovíveis e ajustáveis facilitam a organização e a limpeza, enquanto as dobradiças de alta resistência da porta garantem fiabilidade mesmo com uso frequente.