

# Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Retermalizador de Indução 10.4L – Aquecimento Rápido e Preciso

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	PJ74110210	<b>Modelo:</b>	74110210
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661973915

### Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

### Especificações

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	74110210
<b>EAN</b>	8421661973915

### Descrição Resumida

Retermalizador de indução de 10.4L para aquecimento e manutenção de alimentos. Com controlo digital preciso, sensores de temperatura e funcionamento sem água para eficiência.

### Descrição Completa

Este retermalizador de indução de bancada, com 10.4 litros de capacidade, foi concebido para aquecer e manter alimentos a temperaturas seguras. A tecnologia de indução garante um controlo

térmico preciso.

## Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	353 mm
<b>Profundidade</b>	353 mm
<b>Altura</b>	341 mm
<b>Diâmetro</b>	353 mm
<b>Capacidade</b>	10.4 L
<b>Amperagem</b>	3.5 A
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Ficha</b>	Tipo EU (Schuko)
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	800 W
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Indução
<b>Controlo</b>	Digital (4 predefinições, °C/°F)
<b>Sensores de Temperatura</b>	3 pontos
<b>Inclui</b>	Inserto e tampa

## Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de alimentos quentes de forma controlada e higiénica. A sua capacidade de 10.4 litros é adequada para sopas, molhos, guisados e outros pratos que requerem manutenção de temperatura constante.

## Retermalizador — Principais Vantagens

---

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e controlo de temperatura superior.
- Sensores que monitorizam a temperatura dos 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 de calor.
- Ativação do aquecimento apenas quando um inserto compatível com indução é colocado, reduzindo o desperdício de energia.
- Controlo digital versátil com quatro predefinições ou ajuste preciso da temperatura em °C ou °F.
- Fornecido com inserto e tampa, pronto para utilização imediata.