

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



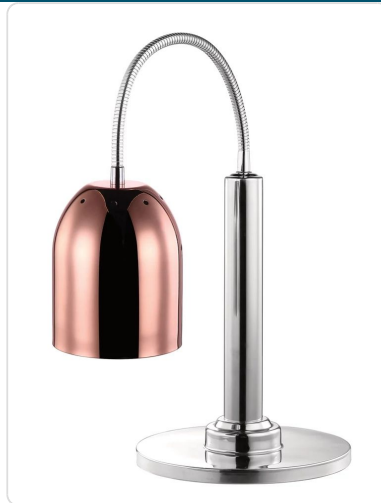
Hotelequip.pt

Lâmpada Mantenedora de Calor Elétrica com Base

Informacoes do Produto

SKU:	PJP156551	Modelo:	P156551
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661627139

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P156551
EAN	8421661627139

Descricao Resumida

Lâmpada mantenedora de calor elétrica com base, ideal para manter alimentos quentes em buffets e áreas de serviço. Design em cobre com pescoço flexível para ajuste de altura.

Descrição Completa

Esta lâmpada mantenedora de calor elétrica com base foi concebida para manter os alimentos à temperatura ideal de serviço, garantindo a sua qualidade e frescura para os seus clientes.

Lâmpada Mantenedora — Características Técnicas

Material	Aço
Cor	Cobre
Peso	7.3 kg
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	220-240 V
Potência	250 W

Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para restaurantes com serviço de buffet, hotéis que oferecem pequeno-almoço ou jantares, empresas de catering, cantinas e até mesmo em roulotes ou food trucks que necessitem de manter pratos quentes. É ideal para manter a temperatura de assados, fritos, guisados ou outros pratos que exijam exposição prolongada sem perda de calor.

Lâmpada Mantenedora — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Consistente:** Garante que os alimentos permaneçam quentes e apetitosos até ao momento de servir, evitando desperdícios e mantendo a qualidade.
- **Design Atraente:** A cúpula em cobre confere um toque moderno e sofisticado, tornando-a adequada para áreas de serviço visíveis ao cliente.
- **Flexibilidade de Posição:** O pescoço flexível permite ajustar facilmente a altura e a direção da lâmpada, otimizando a distribuição do calor sobre os alimentos.

- **Versatilidade:** Pode ser utilizada em diversas configurações de serviço, desde buffets fixos a estações de catering móveis.