

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



Placa de Aquecimento Elétrica Aço Inox 600W para Buffet

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP15074 | Modelo: | P15074 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661150743 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P15074 |
| EAN | 8421661150743 |

Descricao Resumida

Placa de aquecimento elétrica em aço inoxidável 18/10, 600W, ideal para buffets e self-service. Mantém alimentos quentes até 75 °C com termostato ajustável.

Descricao Completa

Esta placa de aquecimento elétrica em aço inoxidável 18/10, com 600W de potência, foi concebida para manter alimentos quentes em buffets e linhas de self-service. Garante uma temperatura constante até 75 °C, ideal para o serviço.

Placa de Aquecimento — Características Técnicas

| | |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| Material | Aço inoxidável 18/10 |
| Cor | Metálico |
| Largura | 375 mm |
| Profundidade | 600 mm |
| Altura | 65 mm |
| Peso | 6.01 kg |
| Frequência | 50/60 Hz |
| Voltagem | 230 V |
| Potência | 600 W |
| Temperatura Máxima | 75 °C |
| Controlo de Temperatura | Termostato ajustável |
| Funcionamento | Interruptor On/Off, Luzes indicadoras |

Aplicações Profissionais

Esta placa de aquecimento é uma solução eficiente para manter a temperatura ideal de alimentos em diversos ambientes profissionais. É particularmente útil em buffets de hotéis, restaurantes com

serviço de self-service, cantinas empresariais e escolares, e em eventos de catering onde a apresentação e a manutenção da temperatura são cruciais. Também pode ser utilizada em pastelarias que oferecem refeições ligeiras ou em snack-bares com uma seleção de pratos quentes.

Placa de Aquecimento — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** O termostato ajustável permite controlar a temperatura até 75 °C, garantindo que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo.
- **Construção Robusta:** Fabricada em aço inoxidável 18/10, oferece elevada durabilidade e resistência à corrosão, ideal para o uso intensivo em cozinhas profissionais.
- **Fácil de Usar:** Com um simples interruptor de ligar/desligar e luzes indicadoras, a operação é intuitiva e eficiente.
- **Design Elegante:** O acabamento liso e metálico integra-se facilmente em qualquer linha de buffet, contribuindo para uma apresentação profissional.
- **Eficiência Energética:** Com 600W de potência, proporciona um aquecimento eficaz sem consumo excessivo de energia.

Qual a temperatura máxima que esta placa atinge?

Esta placa de aquecimento permite ajustar a temperatura até um máximo de 75 °C, ideal para manter os alimentos quentes sem os cozinhar em excesso.

É fácil de limpar?

Sim, o seu fabrico em aço inoxidável 18/10 com acabamento liso facilita a limpeza e a manutenção da higiene, bastando um pano húmido e detergente suave.

Posso usar esta placa para manter diferentes tipos de alimentos quentes?

Sim, a placa é versátil e adequada para manter quentes uma vasta gama de alimentos, desde pratos principais a acompanhamentos e molhos, em recipientes adequados.

Qual o consumo de energia desta placa de aquecimento?

Com uma potência de 600W, esta placa oferece um equilíbrio entre aquecimento eficiente e consumo energético controlado, sendo adequada para uso profissional.

?

Esta placa é adequada para uso contínuo em buffets?

?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o termostato fiável tornam-na ideal para o uso contínuo e exigente em ambientes de buffet e self-service.