

# 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

<b>SKU:</b>	PJP15074	<b>Modelo:</b>	P15074
<b>Marca:</b>	Pujadas	<b>EAN:</b>	8421661150743

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Pujadas
<b>Modelo</b>	P15074
<b>EAN</b>	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

<b>Material</b>	Aço inoxidável 18/10
<b>Cor</b>	Metálico
<b>Largura</b>	375 mm
<b>Profundidade</b>	600 mm
<b>Altura</b>	65 mm
<b>Peso</b>	6.01 kg
<b>Frequência</b>	50/60 Hz
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Potência</b>	600 W
<b>Temperatura Máxima</b>	75 °C
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato ajustável
<b>Funcionamento</b>	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.