

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Retermalizador Indução 10.4L Elétrico — Buffet Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ74110240	Modelo:	74110240
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661973922

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	74110240
EAN	8421661973922
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Cor	Metálico

Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de 10.4L para buffet, ideal para manter alimentos quentes. Aquecimento sem água, controlo digital preciso e sensores de temperatura.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de 10.4 litros é projetado para manter alimentos quentes a temperaturas seguras em buffets e serviços de catering, utilizando aquecimento por indução sem necessidade de água, garantindo eficiência e controlo preciso.

aquecedor de indução — Rtermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	35.3 cm
Profundidade	35.3 cm
Altura	34.1 cm
Diâmetro	35.3 cm
Capacidade	10.4 L
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU (Schuko)

Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de catering, cantinas empresariais e hospitalares, ou qualquer estabelecimento que necessite manter alimentos quentes de forma eficiente e segura. É adequado para eventos, snack-bares com self-service e áreas de serviço de mesa onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e controlo de temperatura superior.
- Sensores de temperatura monitorizam os alimentos em três pontos, com luz indicadora para agitar, garantindo distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- Não fornece calor até que um recipiente compatível com indução seja colocado, otimizando o consumo de energia.
- Controlos digitais versáteis com quatro predefinições ou ajuste preciso da temperatura em °C ou °F.
- Fornecido com um recipiente e tampa prontos para indução, permitindo uma operação imediata.