

Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Retermalizador Indução 10.4L para Buffet e Self-Service

Informacoes do Produto

SKU:	PJ74110340	Modelo:	74110340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661996754

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	74110340
EAN	8421661996754
Capacidade (L)	7-10 L
Instalação	De Bancada
Cor	Metálico

Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de 10.4L para buffets, com aquecimento sem água e sensores de temperatura para manter os alimentos quentes de forma segura e eficiente.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de 10.4 litros foi concebido para manter alimentos quentes com precisão, ideal para buffets e self-service, utilizando tecnologia de aquecimento sem água.

rethermalizador de indução — retermalizador de indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	353 mm
Profundidade	353 mm
Altura	341 mm
Diâmetro	353 mm
Capacidade	10.4 L
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	UK (Reino Unido)

Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma segura e eficiente. Perfeito para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, áreas de catering para eventos e até mesmo em roulotes ou food trucks que ofereçam pratos quentes.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento sem água: Proporciona tempos de aquecimento mais rápidos e um controlo de temperatura superior, eliminando a necessidade de reabastecer com água.
- Controlo de temperatura preciso: Sensores monitorizam a temperatura em três pontos, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- Eficiência energética: A unidade só aquece quando um recipiente compatível com indução é colocado, reduzindo o desperdício de energia.
- Operação intuitiva: Controles digitais versáteis com quatro predefinições ou ajustes precisos em °C, adaptando-se às suas necessidades.
- Solução completa: Inclui um recipiente de indução e uma tampa, pronto para ser utilizado imediatamente.

Qual a principal vantagem do aquecimento por indução neste retermalizador?

A principal vantagem é que não requer água, o que resulta em tempos de aquecimento mais rápidos e um controlo de temperatura mais preciso, além de simplificar a manutenção e limpeza.

Como é que este equipamento garante a segurança alimentar?

Sensores monitorizam a temperatura dos alimentos em três pontos no recipiente, e uma luz indicadora avisa quando é necessário mexer, assegurando uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.

Este retermalizador é energeticamente eficiente?

Sim, a unidade foi concebida para ser eficiente, pois só fornece calor quando um recipiente compatível com indução é colocado no seu interior, minimizando o consumo de energia e o

desperdício.

O que está incluído com o retermalizador?

A unidade é fornecida com um recipiente pronto para indução e uma tampa, oferecendo uma solução completa e pronta a usar para a sua operação de buffet ou self-service.

Posso ajustar a temperatura de forma precisa?

Sim, os controlos digitais permitem quatro predefinições convenientes ou ajustes precisos da temperatura em graus Celsius, conforme a sua preferência e necessidade para cada tipo de alimento.