

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

Retermalizador Indução 6.6L para Buffet e Self-Service

Informações do Produto

SKU:	PJ7470240	Modelo:	7470240
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972925

Imagens do Produto

Imagem do Produto não conhecida

Especificações

Marca	Pujadas
Modelo	7470240
EAN	8421661972925
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Metálico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descrição Resumida

Retermalizador de indução de 6.6 litros para manter alimentos quentes em buffets. Sem necessidade de água, com sensores de temperatura e controlo digital.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de 6.6 litros foi concebido para manter alimentos quentes em buffets e áreas de self-service, utilizando tecnologia de aquecimento sem água para maior eficiência e controlo de temperatura.

Retermalizador Indução Profissional — Retermalizador — Características Técnicas

Capacidade	6.6 Litros
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	30.3 cm
Profundidade	30.3 cm
Altura	34.1 cm
Diâmetro	30.2 cm
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU (Schuko)
Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para manter uma variedade de pratos quentes em estabelecimentos com serviço de buffet ou self-service. É adequado para hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de take-away ou catering, e eventos onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a segurança e satisfação do cliente.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e maior controlo de temperatura.

- Sensores de temperatura monitorizam os alimentos em três pontos, garantindo aquecimento uniforme e prevenindo queimar.
- Luz indicadora para alertar quando o conteúdo deve ser agitado, otimizando a distribuição de calor.
- Controlo digital versátil com quatro predefinições ou ajuste preciso da temperatura em °C.
- Eficiência energética, pois a unidade só aquece quando um recipiente compatível com indução é colocado no interior.
- Inclui um recipiente pronto para indução e uma tampa, permitindo a operação imediata.