

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

Estação de Buffet para Trinchar com Lâmpadas de Calor, 609x559mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46672	Modelo:	46672
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661338530

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46672
EAN	8421661338530
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Tipo	Estação

Descricao Resumida

Estação de buffet para trincar com lâmpadas de calor para manter a carne quente. Inclui protetor de vidro, tábua de corte lavável e sistema de recolha de líquidos.

Descricao Completa

Esta estação de buffet para trincar foi concebida para manter carnes quentes e facilitar o corte em ambientes de serviço de sala, garantindo higiene e visibilidade.

Estação Buffet Trinchante — estação de trincar — Estação de Buffet —
Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	609 mm
Profundidade	559 mm
Altura	685 mm
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	350 W (2x175W)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta estação de trincar é ideal para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou catering, como hotéis, restaurantes com serviço à la carte, churrasqueiras e empresas de eventos. Permite manter carnes assadas e grelhadas na temperatura ideal enquanto são trinchadas e servidas diretamente ao cliente, otimizando a apresentação e a experiência.

Estação de Trincar — Principais Vantagens

- ****Manutenção de Temperatura:**** Lâmpadas de calor potentes asseguram que a carne se mantém quente e succulenta durante todo o processo de trincar.
- ****Higiene Reforçada:**** O protetor de vidro temperado transparente garante a segurança alimentar e a visibilidade do produto.
- ****Limpeza Simplificada:**** A tábua de corte de alta qualidade é apta para máquina de lavar loiça e a base rebaixada com canais direciona os líquidos para uma bandeja de gotejamento removível.
- ****Construção Robusta:**** Estrutura em aço resistente e construção sólida para durabilidade em ambientes profissionais exigentes.
- ****Estabilidade:**** Patas de borracha antiderrapantes previnem movimentos indesejados durante a utilização.

Como esta estação ajuda a manter a qualidade da carne?

As lâmpadas de calor integradas mantêm a carne na temperatura ideal de serviço, prevenindo o arrefecimento e a perda de succulência enquanto é trinchada e servida.

É fácil de limpar após o uso?

Sim, a tábua de corte é removível e apta para máquina de lavar loiça. Além disso, a base possui canais que direcionam os líquidos para uma bandeja de gotejamento de fácil remoção e limpeza.

Qual a função do protetor de vidro?

O protetor de vidro temperado atua como uma barreira higiénica, protegendo a carne de contaminação externa enquanto mantém a visibilidade do produto para os clientes.

Esta estação é adequada para qualquer tipo de carne?

Sim, é versátil e pode ser utilizada para trincar e manter quente uma vasta gama de carnes assadas, como rosbife, peru, leitão ou frango, em qualquer ambiente profissional.

É necessário algum tipo de instalação especial?

Não, a estação é fornecida montada e pronta a usar. Basta ligá-la a uma tomada elétrica de 230V para começar a operar as lâmpadas de calor.