

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



Estação Indução Mantenedora 1000W para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	PJP595026	Modelo:	P595026
Marca:	Pujadas	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P595026
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Estação de indução mantenedora de 1000W, compacta e de sobremesa, ideal para buffets. Garante aquecimento uniforme e controlo eficiente da temperatura dos alimentos.

Descricao Completa

Esta estação de indução mantenedora de 1000W é ideal para manter alimentos quentes em buffets, garantindo uma temperatura constante e uniforme para o serviço de mesa.

Estação de Indução Mantenedora — Estação de Indução — Estação Indução — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Largura	42 cm
Profundidade	45 cm
Altura	10 cm
Peso	6.2 kg
Comprimento do Cabo	100 cm
Frequência	50/60 Hz
Ficha	EU
Voltagem	220-240 V
Potência	1000 W
Unidades por Embalagem	1

Aplicações Profissionais

Esta estação de indução é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, eventos de catering e pastelarias com oferta de refeições quentes. A sua capacidade de manter a temperatura de forma eficiente é crucial para a qualidade do

serviço.

Estação Indução — Principais Vantagens

- Controlo eficiente e preciso da temperatura para manter os alimentos quentes.
- Aquecimento de superfície total, garantindo uniformidade na manutenção da temperatura.
- Design compacto e de sobremesa, fácil de integrar em qualquer linha de buffet.
- Construção robusta e durável, adequada para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar, contribuindo para a higiene e manutenção diária.