

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

Estação de Trinchar Buffet Elétrica 609x559mm

Informacoes do Produto

SKU:	PJ46671	Modelo:	46671
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661338516

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	46671
EAN	8421661338516
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Tipo

Estação

Descricao Resumida

Estação de trincar elétrica para buffet, ideal para manter carnes quentes e facilitar o corte. Inclui lâmpadas de calor, protetor de vidro e bandeja de recolha de líquidos.

Descricao Completa

Esta estação de trincar elétrica foi concebida para manter carnes quentes e facilitar o corte em ambientes de buffet, garantindo a temperatura ideal dos alimentos.

Estação de Trincar — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	609 mm
Profundidade	559 mm
Altura	685 mm
Frequência	50/60 Hz
Voltagem	230 V
Potência	2x175 W
Tomada	Schuko
Lâmpadas de Calor	Sim
Protector de Cliente	Vidro temperado
Tábua de Corte	Lavável na máquina

Drenagem de Líquidos	Base com canais e bandeja removível
Estrutura	Aço resistente
Estabilidade	Pés de borracha

Estação de Trincar — Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering e eventos. Adequada para churrasqueiras, marisqueiras e cantinas que necessitem de manter carnes quentes e prontas para o corte.

Estação de Trincar — Principais Vantagens

- Mantém a carne na temperatura ideal através de lâmpadas de calor potentes.
- Garante a higiene e segurança alimentar com o protetor de cliente em vidro temperado.
- Facilita a limpeza diária graças à tábua de corte lavável na máquina e à bandeja de recolha de líquidos.
- Oferece estabilidade durante o uso devido à sua estrutura robusta em aço e pés de borracha.
- Permite a visibilidade clara do produto para os clientes, otimizando a apresentação.

Como funciona o sistema de aquecimento?

A estação utiliza lâmpadas de calor potentes que mantêm a carne na temperatura ideal após o corte, garantindo que os alimentos permaneçam quentes e apetitosos durante o serviço de buffet.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a estação foi projetada para uma limpeza fácil. A tábua de corte é lavável na máquina e a base possui canais que direcionam os líquidos para uma bandeja de gotejamento removível, facilitando a higiene.

Qual a voltagem e potência necessárias para operar?

Esta estação de trincar opera com uma voltagem de 230V e tem uma potência total de 350W (2x175W), sendo compatível com tomadas Schuko padrão.

?

Pode ser utilizada para outros alimentos além de carne?

?

Embora otimizada para carne, a estação pode ser usada para manter outros alimentos quentes que necessitem de ser cortados ou servidos em buffet, como aves assadas ou grandes peças de peixe.

Que tipo de instalação é necessária para esta estação de trincar?

A estação é fornecida pronta a usar, necessitando apenas de ser colocada numa superfície estável e ligada a uma tomada elétrica. Os seus pés de borracha garantem estabilidade durante a utilização.