

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 Encastrável 10,4L para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU: PJ741102D

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Quente
Capacidade (L)	7–10 L
Instalação	De Bancada
Cor	Metálico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Retermalizador de indução encastrável com capacidade de 10,4 litros, ideal para manter sopas e guisados à temperatura de serviço. Tecnologia sem água para aquecimento rápido e controlo preciso.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução encastrável de 10,4 litros é ideal para manter alimentos quentes à temperatura de serviço. A tecnologia de indução dispensa o uso de água, garantindo aquecimento rápido e controlo preciso da temperatura.

rethermalizador de indução — Retermalizador de Indução — Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Capacidade	10,4 L
Largura	353 mm
Profundidade	353 mm
Altura	330 mm
Diâmetro	353 mm
Voltagem	230 V
Potência	800 W
Amperagem	3,5 A
Frequência	50/60 Hz

Ficha	Tipo EU (Schuko)
Tipo de Montagem	Encastrável
Tecnologia	Indução (sem água)
Controlo	Remoto com predefinições e bloqueio
Sensores	3 sensores de temperatura
Segurança	Não aquece sem recipiente compatível

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma eficiente e segura. É particularmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering e eventos, restaurantes com serviço de buffet, hotéis e até em snack-bares que servem pratos do dia.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento rápido e eficiente através de tecnologia de indução.
- Não requer água, simplificando a operação e reduzindo a manutenção.
- Controlo preciso da temperatura dos alimentos com 3 sensores integrados.
- Função de agitação para distribuição uniforme do calor e prevenção de queima.
- Controlo remoto com predefinições e função de bloqueio para evitar alterações acidentais.
- Economia de energia: a unidade só aquece quando um recipiente compatível está no lugar.
- Design encastrável para uma integração discreta e otimizada em bancadas de serviço.