

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 rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mantenedor de Indução para Chafing Dish 1000W Ø 24 cm

Informacoes do Produto

SKU:	PJP157954	Modelo:	P157954
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661636889

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P157954
EAN	8421661636889
Diâmetro	21–30 cm
Potência	Até 3 kW
Cor	Preto

Material

Plástico

Descrição Resumida

Mantenedor de indução de 1000W para chafing dish, ideal para buffets e catering. Superfície de Ø 24 cm com 10 níveis de ajuste de temperatura.

Descrição Completa

Este mantenedor de indução de 1000W foi concebido para manter os alimentos à temperatura ideal em serviços de buffet e catering, assegurando a qualidade e segurança alimentar.

Indução Mantenedora Chafing Dish — Mantenedor Indução — Características Técnicas

Material	Plástico
Cor	Preto
Largura	24 cm
Profundidade	24 cm
Altura	8.5 cm
Peso	1.45 kg
Comprimento do cabo	100 cm
Frequência	50/60 Hz
Tipo de ficha	EU
Voltagem	220-240 V
Potência	1000 W
Níveis de ajuste	10

Diâmetro da superfície	Ø 24 cm
Unidades por embalagem	1

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering, cantinas e eventos. Garante que os pratos se mantêm quentes e apetitosos durante todo o período de serviço, desde pequenos-almoços a jantares de gala.

Mantenedor de Indução — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura com 10 níveis de ajuste.
- Aquecimento estável e eficiente para preservar a qualidade dos alimentos.
- Versatilidade de utilização com chafing dishes compatíveis.
- Design compacto e leve, fácil de transportar e armazenar.
- Solução profissional para manter a temperatura em buffets e eventos.

Este mantenedor de indução é compatível com todos os chafing dishes?

É compatível com a maioria dos chafing dishes que permitem aquecimento por indução, especialmente aqueles com base ferromagnética. Verifique sempre a compatibilidade do seu chafing dish.

Quantos níveis de temperatura posso ajustar?

Este mantenedor oferece 10 níveis de ajuste de temperatura, permitindo um controlo preciso para diferentes tipos de alimentos e necessidades de serviço.

Qual a potência máxima deste equipamento?

A potência máxima deste mantenedor de indução é de 1000 W, o que garante um aquecimento rápido e eficiente para manter os alimentos na temperatura desejada.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a superfície de indução é fácil de limpar com um pano húmido, e o material plástico do corpo facilita a manutenção geral do equipamento.

Este equipamento pode ser utilizado em ambientes de catering móvel?

Sim, devido ao seu design compacto e peso leve de 1.45 kg, é uma excelente opção para serviços de catering móvel, desde que haja acesso a uma tomada elétrica de 220-240 V.