

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

Retermalizador Indução 6.6L Bancada 230V Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7470310	Modelo:	7470310
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972932

Imagens do Produto

Imagem do produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7470310
EAN	8421661972932
Capacidade (L)	Até 6 L
Instalação	De Bancada
Tensão	230V Monofásico
Cor	Metálico
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de 6.6 litros para bancada, ideal para manter alimentos quentes sem água. Controlos digitais e sensores de temperatura para máxima eficiência.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de 6.6 litros é ideal para manter alimentos quentes de forma segura e eficiente em cozinhas profissionais, utilizando tecnologia que dispensa água e acelera o aquecimento.

Retermalizador de Indução — Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço Inoxidável
Cor	Metálico
Largura	303 mm
Profundidade	303 mm
Altura	341 mm
Diâmetro	302 mm
Capacidade	6.6 L
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Tipo UK
Voltagem	230 V
Potência	800 W
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Linha	Linha bancada/snack

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é uma solução robusta para a manutenção de temperatura em diversos ambientes profissionais, incluindo cantinas escolares, empresariais e hospitalares, buffets de hotéis e restaurantes, serviços de catering e eventos, bem como em snack-bares e roulotes com serviço de take-away que necessitem de manter pratos quentes.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, otimizando o tempo de preparação e reduzindo a manutenção.
- Sensores de temperatura triplos para monitorização precisa e distribuição uniforme do calor, prevenindo pontos frios.
- Luz indicadora que notifica quando agitar o conteúdo, ajudando a distribuir o calor e evitar que os alimentos queimem.
- Controlos digitais versáteis com quatro predefinições ou ajustes precisos de temperatura em °C.
- Ativação de aquecimento apenas com recipiente compatível com indução no interior, reduzindo o consumo de energia.

Qual a vantagem do aquecimento por indução neste equipamento?

O aquecimento por indução dispensa o uso de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos, maior eficiência energética e um controlo de temperatura mais preciso para os seus alimentos.

É necessário adicionar água para o funcionamento?

Não, este retermalizador funciona por indução e não requer a adição de água, o que simplifica a operação e acelera o processo de aquecimento.

Como sei quando devo agitar os alimentos?

O equipamento possui uma luz indicadora que o notifica quando o conteúdo deve ser agitado, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.

Este retermalizador é compatível com qualquer recipiente?

Não, o retermalizador só fornecerá calor quando um recipiente compatível com indução for colocado no seu interior, otimizando a segurança e o consumo de energia.

Qual o tipo de ficha elétrica que o equipamento utiliza?

Este modelo vem equipado com uma ficha elétrica tipo UK (Reino Unido), sendo importante verificar a compatibilidade com a sua instalação elétrica.