

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



Retermalizador Eléctrico 6.6L para Sopa — Estilo Retro

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7217850	Modelo:	7217850
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661942188

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7217850
EAN	8421661942188
Capacidade (L)	Até 6 L
Energia	Eléctrico
Instalação	De Bancada

Cor	Branco
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Retermalizador elétrico de 6.6 litros em aço inoxidável, ideal para manter sopas e molhos quentes. Design retro branco pérola, 1400W, 230V.

Descricao Completa

Este retermalizador elétrico de 6.6 litros é ideal para manter sopas, molhos e outros alimentos quentes à temperatura de serviço, garantindo a qualidade e prontidão para o cliente.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Branco pérola
Largura	419 mm
Profundidade	345 mm
Altura	343 mm
Diâmetro	310 mm
Capacidade	6.6 L
Peso	8.6 kg
Amperagem	6.1 A

Comprimento do cabo	1830 mm
Frequência	50/60 Hz
Tipo de ficha	EU
Voltagem	230 V
Potência	1400 W

Aplicações Profissionais

Perfeito para manter sopas e cremes quentes em cantinas escolares, refeitórios empresariais, restaurantes de cozinha tradicional, snack-bares, roulotes e food trucks. Adequado também para buffets de hotelaria e eventos de catering que necessitem de servir alimentos quentes de forma contínua.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura para sopas e molhos.
- Design retro que valoriza a apresentação no balcão de serviço.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade em ambientes profissionais.
- Fácil de limpar e operar, otimizando o fluxo de trabalho.
- Capacidade de 6.6 litros adequada para operações de médio volume.

Como funciona o controle de temperatura deste retermalizador?

O controle de temperatura é feito através de um termostato ajustável, permitindo manter os alimentos na temperatura ideal de serviço, evitando que arrefeçam ou cozinhem em excesso.

Este equipamento é fácil de limpar após a utilização?

Sim, o retermalizador possui um recipiente interno removível em aço inoxidável, o que facilita a limpeza e a higiene diária, essencial em qualquer cozinha profissional.

Qual o consumo elétrico aproximado deste retermalizador?

Com uma potência de 1400W e operando a 230V, o consumo elétrico é eficiente para a sua capacidade, sendo adequado para uso contínuo em ambientes profissionais sem sobrecarregar a rede.

Posso utilizar este retermalizador para outros alimentos além de sopa?

Sim, este equipamento é versátil e pode ser usado para manter quentes uma variedade de alimentos líquidos ou semilíquidos, como molhos, caldos, purés ou até mesmo chili, garantindo sempre a temperatura ideal.

O retermalizador é fornecido montado ou requer montagem?

Este retermalizador é fornecido montado e pronto a usar. Basta ligar à corrente elétrica para começar a operar, sem necessidade de qualquer montagem adicional.