

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 Eléctrico 6.6L Vermelho para Bancada

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7217955	Modelo:	7217955
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661942294

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7217955
EAN	8421661942294
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Vermelho
Energia	Eléctrico

Instalação	De Bancada
Tipo	Banca

Descricao Resumida

Retermalizador elétrico de 6.6 litros com design retro em vermelho, ideal para manter sopas e guisados quentes. Construção em aço inoxidável, ficha tipo UK.

Descricao Completa

Este retermalizador elétrico de 6.6 litros, com um design retro e acabamento em vermelho, é ideal para manter sopas e outros alimentos quentes à temperatura de serviço em cozinhas profissionais e áreas de buffet.

Retermalizador — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Vermelho
Capacidade	6.6 L
Largura	419 mm
Profundidade	345 mm
Altura	343 mm
Diâmetro	310 mm
Peso	8.6 kg
Voltagem	230 V
Potência	1400 W
Amperagem	6.1 A

Frequência	50/60 Hz
Tipo de ficha	UK
Comprimento do cabo	1830 mm

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cantinas escolares e empresariais, snack-bares, cafés com serviço de almoço, roulotes, food trucks, buffets de hotelaria e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa que servem sopas, guisados ou molhos quentes.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Manutenção eficiente da temperatura de serviço para sopas e outros alimentos.
- Design apelativo com acabamento retro em vermelho, ideal para exposição em áreas de buffet.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e higiene.
- Dimensões compactas para fácil integração em bancadas e espaços limitados.
- Fácil de utilizar e limpar, otimizando a operação diária.