

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 10.4L – Aquecimento sem Água Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ74110310	Modelo:	74110310
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661996747

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	74110310
EAN	8421661996747
Capacidade (L)	7–10 L
Instalação	De Bancada
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de bancada com 10.4L de capacidade. Aquece alimentos sem água, com controlo digital preciso e sensores de temperatura para segurança.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de bancada de 10.4 litros permite aquecer e manter alimentos cozinhados a temperaturas seguras de forma eficiente e controlada, sem necessidade de água. Ideal para buffets e serviço contínuo.

Retermalizador Indução — Características Técnicas

Capacidade	10.4 Litros
Largura	353 mm
Profundidade	353 mm
Altura	341 mm
Diâmetro	353 mm
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Ficha	Tipo G (Reino Unido)
Voltagem	230 V
Potência	800 W
Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Aquecimento	Indução (sem água)
Controlo	Digital com 4 predefinições ou ajuste preciso

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes para serviço contínuo. É adequado para buffets em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de take-away, pastelarias com oferta de refeições quentes, e em eventos de catering onde a eficiência e a segurança alimentar são primordiais.

Retermalizador Indução — Principais Vantagens

- **Aquecimento Eficiente sem Água:** Elimina a necessidade de banho-maria, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e menor consumo de energia.
- **Controlo de Temperatura Preciso:** Sensores monitorizam a temperatura em três pontos, garantindo uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- **Segurança Alimentar Reforçada:** A luz indicadora alerta para a necessidade de mexer os alimentos, assegurando que toda a porção atinge e mantém a temperatura de serviço ideal.
- **Poupança Energética:** A unidade só gera calor quando um inserto compatível com indução é colocado, reduzindo o desperdício de energia.
- **Versatilidade de Controlo:** Controles digitais com quatro predefinições ou ajuste manual preciso em Celsius ou Fahrenheit para máxima flexibilidade.

Qual a principal vantagem do aquecimento por indução sem água?

O aquecimento por indução sem água oferece tempos de aquecimento mais rápidos, maior controlo da temperatura e uma significativa poupança de energia, eliminando a necessidade de encher e aquecer um banho-maria.

Como este equipamento garante a segurança alimentar?

Possui sensores que monitorizam a temperatura dos alimentos em três pontos e uma luz indicadora que avisa quando é necessário mexer, assegurando uma distribuição uniforme do calor e mantendo os alimentos em temperaturas seguras.

Que tipo de alimentos posso retermalizar?

É adequado para retermalizar uma vasta gama de alimentos pré-cozinhados, como sopas, molhos, guisados, purés e outros pratos que necessitem de ser mantidos quentes para serviço?

É necessário algum acessório adicional para o funcionamento?

Não, a unidade é fornecida com um inserto e uma tampa prontos para indução, o que significa que está completa e pronta a operar assim que é instalada.

Como contribui para a poupança de energia?

O retermalizador não gera calor até que um inserto compatível com indução seja colocado no seu interior, evitando o desperdício de energia quando o equipamento não está em uso ativo.