

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 de Indução 6.6 Litros para Cozinha Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	PJ7470340	Modelo:	7470340
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661972949

Imagens do Produto

Imagem do Produto unknown

Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	7470340
EAN	8421661972949
Capacidade (L)	Até 6 L
Cor	Metálico
Diâmetro	31–40 cm
Material	Inox
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Retermalizador de indução de bancada com 6.6 litros de capacidade, ideal para manter alimentos quentes. Aquecimento sem água, controlo digital e sensores de temperatura.

Descricao Completa

Este retermalizador de indução de bancada foi concebido para aquecer e manter alimentos a temperaturas seguras, ideal para buffets e serviços de catering. A tecnologia de indução permite um aquecimento eficiente e sem necessidade de água, otimizando o controlo térmico.

Retermalizador Indução — Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Cor	Metálico
Largura	30.3 cm
Profundidade	30.3 cm
Altura	34.1 cm
Diâmetro	30.2 cm
Capacidade	6.6 Litros
Amperagem	3.5 A
Frequência	50/60 Hz
Tipo de Ficha	UK (Reino Unido)
Voltagem	230 V
Potência	800 W

Aplicações Profissionais

Este retermalizador é uma solução robusta para manter alimentos quentes em diversas configurações profissionais. É ideal para buffets em hotéis e eventos, cantinas empresariais ou

escolares, e serviços de catering que necessitem de manter pratos preparados à temperatura de serviço. Também se adapta a restaurantes com serviço de buffet ou zonas de self-service, como churrasqueiras e restaurantes de cozinha tradicional portuguesa, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Retermalizador — Principais Vantagens

- Aquecimento por indução sem necessidade de água, resultando em tempos de aquecimento mais rápidos e um controlo de temperatura superior.
- Sensores de temperatura monitorizam os alimentos em três pontos, assegurando uma distribuição uniforme do calor e prevenindo que os alimentos queimem.
- Luz indicadora que alerta quando o conteúdo deve ser agitado para otimizar a distribuição do calor.
- Unidade não aquece sem um recipiente compatível com indução no seu interior, reduzindo o desperdício de energia.
- Controlos digitais versáteis com quatro predefinições ou ajustes precisos de temperatura em °C.
- Inclui um recipiente e tampa prontos para indução, permitindo uma operação imediata.

É necessário usar água com este retermalizador de indução?

Não, este retermalizador utiliza tecnologia de indução para aquecer os alimentos diretamente, eliminando a necessidade de água. Isso resulta em aquecimento mais rápido e maior eficiência energética.

Como é que o retermalizador garante uma temperatura uniforme dos alimentos?

O equipamento possui sensores que monitorizam a temperatura dos alimentos em três pontos distintos no recipiente. Além disso, uma luz indicadora avisa quando é necessário agitar o conteúdo para uma distribuição homogénea do calor.

Posso usar qualquer recipiente neste retermalizador?

Não, o retermalizador só funcionará com recipientes compatíveis com indução. A unidade é fornecida com um recipiente pronto para indução, garantindo a compatibilidade e o funcionamento correto.

?

Qual a capacidade deste retermalizador e para que tipo de uso é adequado?

Com uma capacidade de 6.6 litros, este retermalizador é adequado para manter pequenas a médias quantidades de alimentos quentes. É ideal para buffets de pequeno-almoço, estações de molhos, sopas ou acompanhamentos em restaurantes e serviços de catering.

A ficha elétrica é compatível com as tomadas em Portugal?

Este equipamento vem com uma ficha elétrica padrão do Reino Unido (UK). Para utilização em Portugal, será necessário um adaptador de ficha ou a substituição da ficha por um eletricista qualificado, garantindo a segurança e conformidade.