

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

Máquina de Cachorros Quentes de 2 Espetos, 390x290x410 mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHDW-2	Modelo:	HDW-2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	HDW-2
Marca	CLIMA
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Máquina profissional de cachorros quentes com 2 espetos e aquecimento a vapor.
Capacidade para 30 salsichas e pãozinhos. Controlo de temperatura (40-100°C).

Descricao Completa

Máquina de Cachorros Quentes — Cachorros Quentes Profissionais — Principais Vantagens

Esta máquina de aquecimento de salsichas é construída em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e compatibilidade com alimentos. O seu design robusto assegura uma longevidade excecional em ambientes comerciais exigentes. O recipiente de aquecimento em vidro temperado, resistente a altas temperaturas, permite aquecer até 30 salsichas simultaneamente, mantendo-as quentes e prontas a servir por mais tempo. O sistema de aquecimento a vapor preserva a textura e o sabor dos alimentos, evitando que rebentem.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo aquecer pãozinhos nos espetos integrados enquanto as salsichas cozinham. Com controlos de temperatura independentes para os espetos e o banho-maria, oferece total controlo sobre o processo de preparação. As pegas com isolamento térmico em ambos os lados e na tampa garantem uma utilização segura, minimizando o risco de queimaduras e facilitando o manuseamento durante o serviço.

A iluminação indicadora de funcionamento e o interruptor duplo simplificam a operação, tornando-a numa escolha eficiente e fiável para qualquer negócio de restauração. É uma solução ideal para otimizar o tempo de serviço e garantir a qualidade dos seus cachorros quentes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, rulotes de comida, cafetarias, restaurantes de fast-food e eventos de catering. A sua capacidade de aquecer de forma eficiente salsichas e pãozinhos em simultâneo torna-o indispensável para serviços com grande volume de clientes, ajudando a manter a agilidade e a qualidade do serviço. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a preparação de cachorros quentes com consistência e segurança.

Características Técnicas

Barras	2
Dimensões das barras	22x230 (ØxA) mm

Dimensões das painéis	220x260 (ØxA) mm
Temperatura	40-100 (°C)
Potência	0,55 kW
Dimensões (CxPxA)	410x340x370 mm

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade máxima de salsichas desta máquina?

A máquina foi concebida para aquecer até 30 salsichas em simultâneo, ideal para atender a picos de procura e garantir um serviço eficiente.

Este equipamento pode aquecer pãezinhos separadamente das salsichas?

Sim, o aparelho possui picos de aquecimento dedicados para pãezinhos, permitindo prepará-los de forma independente ou em conjunto com as salsichas.

É seguro manusear a máquina enquanto está em funcionamento?

Com certeza. O design inclui pegas com isolamento térmico na tampa e nas laterais, assegurando um manuseio seguro e confortável em todo o momento.

Qual a gama de temperatura que esta máquina consegue atingir?

A temperatura pode ser regulada entre 40 °C e 100 °C, proporcionando versatilidade para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta máquina de cachorros quentes?

É perfeita para snack-bares, food trucks, cafetarias e qualquer negócio de restauração rápida que necessite de uma solução fiável e eficiente para servir cachorros quentes.