

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



Hotelequip.pt

Expositor de Bancada Aquecido 650x485x630mm 560W

Informacoes do Produto

SKU:	HE233962	Modelo:	HE233962
Marca:	HENDI	EAN:	8711369233962

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE233962
EAN	8711369233962
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	Até 3 kW
Tipo	Expositor

Descricao Resumida

Expositor de bancada aquecido com estrutura em aço inoxidável e vidro temperado, ideal para manter alimentos quentes entre 30-90°C. Capacidade para 4 GN 1/2. 650x485x630mm.

Descricao Completa

Este expositor de bancada aquecido mantém alimentos quentes entre 30°C e 90°C. Com elementos de aquecimento a quartzo e placa elétrica, garante distribuição uniforme do calor para pastelarias e snack-bares.

expositor aquecido bancada — expositor bancada aquecido — Expositor Aquecido —
Características Técnicas

Estrutura	Aço inoxidável, laterais em vidro temperado, portas curvas em acrílico, painel traseiro espelhado
Tipo de Aquecimento	2 elementos de quartzo, placa de aquecimento elétrica no fundo
Controlo de Temperatura	Mecânico
Intervalo de Temperatura	30 a 90°C
Capacidade	Até 4 recipientes GN 1/2 (não incluídos)

Iluminação	Sim, na parte superior
Tensão	230V
Potência	560W
Dimensões (LxPxA)	650x485x630mm
Peso Líquido	27.17 kg

Aplicações Profissionais

Este expositor aquecido é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo cafés com serviço de refeições, pastelarias, snack-bares, roulotes e food trucks. Permite manter quentes e visíveis produtos como salgados, tostas, folhados ou pequenas porções de pratos pré-confeccionados, otimizando o serviço de balcão em restaurantes de bairro, cantinas e áreas de buffet em hotéis.

Expositor de Bancada — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** O controlo mecânico de 30 a 90°C assegura que os alimentos permaneçam na temperatura ideal de serviço, preservando o sabor e a textura.
- **Visibilidade Otimizada:** A estrutura em vidro temperado, portas curvas em acrílico e iluminação superior garantem uma excelente apresentação dos produtos, atraindo os clientes.
- **Aquecimento Eficiente:** A combinação de elementos de quartzo e placa elétrica no fundo proporciona um aquecimento rápido e uniforme, evitando pontos frios.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado facilita a limpeza e garante uma longa vida útil do equipamento.
- **Versatilidade de Exposição:** A capacidade para 4 recipientes GN 1/2 oferece flexibilidade na organização e exposição de diferentes tipos de alimentos.