

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 rápido
ao produto

Réchaud GN 1/1 Elétrico 700W para Buffet Profissional Branco

Informacoes do Produto

SKU:	HE470428	Modelo:	470428
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470428

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	470428
EAN	8711369470428
Cor	Branco
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Réchaud elétrico GN 1/1 de 700W para manter alimentos quentes em buffets. Controle digital de temperatura (35-85°C) e recipiente removível em aço inox.

Descricao Completa

Este réchaud elétrico GN 1/1 de 700W foi concebido para manter alimentos quentes em buffets, garantindo uma temperatura controlada entre 35 e 85°C. Ideal para serviço contínuo.

Réchaud Elétrico GN 1/1 — réchaud elétrico profissional — Réchaud Elétrico — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	607 x 402 x 245 mm
Capacidade	GN 1/1 ou GN 2/3 (H)100 mm
Potência	700 W
Tensão	230 V
Controle de Temperatura	Digital, 35 a 85°C (incrementos de 1°C)

Capacidade do Recipiente de Água	Aproximadamente 4 L
Material da Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas
Material do Recipiente	Aço inoxidável 18/8
Material da Tampa	Vidro temperado com pega e dobradiça de alumínio
Função Principal	Manter alimentos quentes (não cozinhar)

Aplicações Profissionais

Este réchaud é uma solução versátil para manter alimentos quentes em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais e escolares, serviços de catering para eventos, e em restaurantes com serviço de buffet ou self-service. A sua capacidade GN 1/1 permite acomodar uma variedade de pratos, desde guarnições a pratos principais, em snack-bares, tascas e rouletes que oferecem refeições prontas a servir.

Réchaud — Principais Vantagens

- Design moderno e elegante que valoriza a apresentação dos alimentos em qualquer buffet.
- Controlo digital preciso da temperatura (35-85°C) com memória da última configuração.
- Tampa de vidro temperado com design de duas partes para minimizar a perda de calor e manter a higiene.
- Recipiente GN em aço inoxidável 18/8 removível, facilitando a limpeza e manutenção.
- Aquecimento por banho-maria que reduz o risco de sobreaquecimento dos alimentos.

Como se limpa o réchaud?

O recipiente GN em aço inoxidável 18/8 é removível e pode ser lavado facilmente, garantindo a higiene. A estrutura externa pode ser limpa com um pano húmido.

Qual a capacidade máxima de alimentos que posso colocar?

O réchaud aceita tabuleiros GN 1/1 ou GN 2/3 com profundidade de até 100 mm, permitindo uma boa quantidade de alimentos para serviço de buffet.

Este equipamento pode cozinhar alimentos?

Não, a função principal deste réchaud é exclusivamente manter os alimentos quentes à temperatura desejada, não sendo adequado para cozinhar.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, o painel de controlo digital permite ajustar a temperatura entre 35°C e 85°C, com incrementos de 1°C, para uma manutenção térmica exata.

É fácil de transportar para eventos de catering?

Sim, o seu design leve e a estrutura em polipropileno resistente tornam-no fácil de manusear e transportar, ideal para serviços de catering e eventos.