

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



Réchaud Elétrico GN1/1 607x402mm para Manter Alimentos Quentes

Informacoes do Produto

SKU:	HE470435	Modelo:	HE470435
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470435

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE470435
EAN	8711369470435
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Cor	Verde
Material	Inox

Descricao Resumida

Réchaud elétrico GN1/1 para manter alimentos quentes entre 35-85°C. Com controle digital, recipiente em aço inox e tampa de vidro, ideal para buffets e catering.

Descricao Completa

Este réchaud elétrico foi concebido para manter alimentos quentes de forma eficiente, utilizando um recipiente GN1/1 em aço inoxidável e um elemento de aquecimento imerso para transferência térmica otimizada.

rechaud elétrico profissional — Réchaud Elétrico — Características Técnicas

Tensão	220-240V
Potência	700W
Dimensões (LxPxA)	607x402x245mm
Capacidade Recipiente	GN1/1 (100mm altura)
Material Recipiente	Aço inoxidável AISI 304
Capacidade Água	Aprox. 4 L
Material Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas

Material Tampa	Vidro temperado com pega isolada
Controlo Temperatura	Digital, 35-85°C (incrementos de 1°C)
Função	Manter quente (não cozinhar)
Cor	Verde

Aplicações Profissionais

Este réchaud é uma solução robusta para manter alimentos quentes em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e em eventos de catering. A sua capacidade GN1/1 adapta-se a uma vasta gama de pratos, desde guisados a acompanhamentos, garantindo que a comida é servida sempre à temperatura ideal.

Réchaud — Principais Vantagens

Este equipamento oferece eficiência energética graças ao seu elemento de aquecimento imerso, que otimiza a transferência de calor. O controlo digital preciso da temperatura, com memória da última definição, assegura consistência. A tampa de duas partes e o recipiente em aço inoxidável contribuem para a higiene e durabilidade, enquanto o design funcional facilita a utilização e limpeza diária.