

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

Base para Banho-Maria GN 1/1 — Conversão 2 Caçarolas 530x325mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE470930	Modelo:	HE470930
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470930

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE470930
EAN	8711369470930
Material	Inox

Descricao Resumida

Base de conversão em aço inoxidável para réchauds GN 1/1, permitindo o uso de duas caçarolas de banho-maria. Ideal para buffets e catering.

Descricao Completa

Esta base em aço inoxidável permite a conversão de réchauds GN 1/1 para acomodar duas caçarolas de banho-maria, otimizando o espaço no serviço de buffet e catering.

Base para Banho-Maria — Base Banho-Maria — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	530x325x30 mm
Peso Líquido	0,739 kg
Material	Aço inoxidável
Compatibilidade	Réchauds GN 1/1, 2 caçarolas de banho-maria

Aplicações Profissionais

Esta base é ideal para buffets de hotéis, serviços de catering, cantinas empresariais e hospitalares, e restaurantes com serviço de self-service. Permite uma apresentação eficiente e a manutenção da temperatura de dois pratos distintos em simultâneo, utilizando um único réchaud GN 1/1.

Conversão GN — Principais Vantagens

- Otimização do espaço em buffets, permitindo servir mais opções de alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.
- Versatilidade na apresentação de pratos quentes, adaptando-se a réchauds GN 1/1.
- Manutenção eficaz da temperatura dos alimentos, essencial para a qualidade do serviço.
- Instalação simples e rápida, sem necessidade de ferramentas adicionais.

Com que tipo de réchaud esta base é compatível?

Esta base é compatível com todos os tipos de réchauds com formato GN 1/1, garantindo uma adaptação universal para o seu equipamento existente.

Quantas caçarolas de banho-maria posso usar com esta base?

Esta base foi concebida especificamente para acomodar duas caçarolas de banho-maria, permitindo servir duas opções de alimentos em simultâneo.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

A base é fabricada em aço inoxidável, um material conhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes profissionais.

Esta base requer montagem?

Não, esta base é fornecida montada e pronta a instalar. Basta posicioná-la no seu réchaud GN 1/1 e adicionar as caçarolas de banho-maria.

É fácil de limpar e manter?

Sim, devido ao seu fabrico em aço inoxidável, a base é muito fácil de limpar e manter, garantindo a higiene necessária para o serviço de alimentos.