

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 9L GN 1/1 – Manutenção Temperatura 610x450mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE204900	Modelo:	HE204900
Marca:	HENDI	EAN:	8711369204900

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE204900
EAN	8711369204900
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Descricao Resumida

Réchaud elétrico de 9L para Gastronorm 1/1, mantém alimentos quentes até 85°C. Inclui recipiente GN 1/1 de 65mm. Dimensões: 610x450x278mm.

Descricao Completa

Este réchaud elétrico foi concebido para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering, assegurando uma temperatura constante até 85°C para a qualidade dos pratos.

Réchaud Elétrico – Características Técnicas

Capacidade	9 L
Tipo de Gastronorm	GN 1/1
Profundidade GN incluída	65 mm
Profundidade máxima GN	100 mm
Temperatura ajustável	Até 85°C
Potência	850 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	610x450x278 mm

Peso Líquido	5,88 kg
Funcionalidades	Suporte para tampa, Botão On/Off com luz

Aplicações Profissionais

Ideal para hotéis, empresas de catering, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, e eventos onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial para a satisfação do cliente.

Réchaud Elétrico – Principais Vantagens

Este réchaud oferece controlo preciso da temperatura até 85°C, garantindo que os alimentos permaneçam quentes e seguros para consumo. A sua compatibilidade com recipientes Gastronorm 1/1 e a capacidade para panelas até 100 mm de profundidade proporcionam grande versatilidade. O design inclui um suporte prático para a tampa e um botão de ligar/desligar com luz indicadora, facilitando a operação em ambientes profissionais.

Qual a capacidade e tipo de recipiente Gastronorm que este réchaud aceita?

Este réchaud tem uma capacidade de 9 litros e é compatível com recipientes Gastronorm 1/1. Inclui um recipiente GN 1/1 com 65 mm de profundidade.

Qual a temperatura máxima que este equipamento consegue manter?

O réchaud permite ajustar a temperatura para manter os alimentos quentes até um máximo de 85°C, ideal para buffets e serviços de catering.

É possível usar recipientes Gastronorm de diferentes profundidades?

Sim, este réchaud é adequado para panelas com profundidade até 100 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de pratos e necessidades de serviço.

Este réchaud é fácil de operar em ambientes de serviço?

Sim, o réchaud possui um botão de ligar/desligar com luz indicadora integrada e um suporte prático para a tampa, tornando a sua utilização simples e eficiente em qualquer serviço.

?

Quais as dimensões e peso deste réchaud elétrico?

?

As dimensões aproximadas do réchaud são 610 mm de largura, 450 mm de profundidade e 278 mm de altura. O seu peso líquido é de 5,88 kg.