

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Chaffing Dish Inox com Tampa Retrátil Cromada

Informacoes do Produto

SKU:	MS1168.271.001	Modelo:	Chaffing dish
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	Chaffing dish
Material	Inox

Descricao Resumida

Rechaud inox profissional com tampa retrátil e aquecimento por lamparinas. Mantém os alimentos quentes e prontos a servir em qualquer evento.

Descricao Completa

Rechaud Inox — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos, conhecido como rechaud, é uma solução de excelência para manter pratos quentes no ponto ideal de temperatura, sendo indispensável em qualquer serviço de buffet, catering ou restaurante. A sua estrutura robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza facilitada, elementos cruciais em ambientes profissionais. O mecanismo de abertura suave da tampa, que se fixa em diferentes ângulos, confere uma funcionalidade superior, permitindo um acesso prático aos alimentos e uma apresentação impecável. A versatilidade do aquecimento por lamparinas torna-o ideal para eventos em locais sem acesso fácil a eletricidade, garantindo a flexibilidade que a sua operação necessita.

Aplicações Profissionais

Este recipiente de aquecimento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hotéis e empresas de catering a restaurantes e salas de eventos. É ideal para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é fundamental para a satisfação do cliente. A sua estética sofisticada e funcionalidade intuitiva elevam a experiência gastronómica, tornando-o um componente valioso para apresentações de comida de alta qualidade em qualquer contexto de hotelaria ou restauração. Este equipamento aumenta a eficiência do serviço e contribui para uma imagem de profissionalismo impecável.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	660x490x460 mm
Material	Aço Inoxidável
Tipo de Tampa	Retrátil com abertura/fecho suave
Ângulo de Abertura da Tampa	Automática a 30º, ajustável a qualquer ângulo
Sistema de Aquecimento	Lamparinas

Perguntas Frequentes

Para que tipo de aquecimento está este rechaud preparado?

Este aparelho foi concebido para aquecimento através de lamparinas, oferecendo uma solução prática e autónoma para manter os alimentos quentes, ideal para locais sem acesso a eletricidade ou para buffets onde a apresentação estética é valorizada.

Qual a durabilidade esperada do aço inoxidável em uso intensivo?

O aço inoxidável é conhecido pela sua resistência à corrosão e durabilidade, sendo perfeito para o uso intensivo em cozinhas e buffets profissionais. Com a devida manutenção, este material garante uma longa vida útil ao equipamento.

É fácil de limpar e manter após o uso?

Sim, o design em aço inoxidável e a tampa com abertura suave facilitam enormemente a limpeza. Recomenda-se a limpeza regular com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo a higiene e o brilho do equipamento.

Posso ajustar a tampa em qualquer posição?

A tampa deste rechaud tem uma abertura automática até 30°, a partir da qual pode ser posicionada e fixada em qualquer ângulo desejado. Esta flexibilidade permite um acesso otimizado aos alimentos e uma apresentação versátil.

Este equipamento é adequado para eventos ao ar livre?

Graças ao seu sistema de aquecimento por lamparinas, que não requer ligação elétrica, este rechaud é uma excelente opção para eventos ao ar livre. Assegura que os seus pratos se mantêm quentes independentemente da localização, funcionando de forma independente.