

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



Hotelequip.pt

Máquina de Salsichas Profissional com 5 Rolos

Informacoes do Produto

SKU:	MS1157.530.001	Modelo:	ET-R2-5
Marca:	Nts Japan	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Nts Japan
Modelo	ET-R2-5

Descricao Resumida

Máquina profissional de cachorros quentes com 5 rolos, ideal para restaurantes e snack-bares. Estrutura em inox e cobertura em vidro para higiene e eficiência.

Descricao Completa

Máquina de Cachorros Quentes — Principais Vantagens

Concebida para uso intensivo em estabelecimentos comerciais, esta máquina de salsichas garante uma preparação eficiente e higiénica. A sua construção em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em cozinhas profissionais. Com um inovador sistema de aquecimento, assegura que os seus produtos se mantêm sempre frescos e apetitosos, poupando energia e otimizando os custos operacionais.

É uma solução robusta para qualquer negócio de restauração rápida, facilitando o serviço e contribuindo para a satisfação do cliente. A cobertura em vidro não só protege os alimentos como também oferece uma excelente visualização, tornando-a ideal para self-service ou balcões de atendimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para snack-bares, rulotes de comida, feiras, eventos desportivos e qualquer tipo de estabelecimento que sirva cachorros quentes em grande volume. A sua elevada eficiência energética e o seu design compacto tornam-na numa adição valiosa para espaços com fluxo constante de clientes, onde a rapidez e a qualidade do serviço são cruciais. Permite-lhe servir vários cachorros quentes simultaneamente, assegurando um serviço rápido e de excelência.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	585x270x380 mm
Material	Aço inoxidável
Cobertura	Vidro
Capacidade de Rolos	5

Perguntas Frequentes

Esta máquina é fácil de limpar?

Sim, a estrutura em aço inoxidável e a cobertura em vidro foram concebidas para uma limpeza

rápida e eficiente, cumprindo com os mais altos padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Qual a capacidade de salsichas que a máquina consegue aquecer?

Com 5 rolos, esta máquina é capaz de aquecer um número considerável de salsichas em simultâneo, ideal para responder a picos de procura em serviços de restauração rápida e eventos.

É possível ajustar a temperatura dos rolos?

O equipamento possui um mecanismo de poupança de energia e elevada eficiência que mantém as salsichas na temperatura ideal, embora não se especifique controlo de temperatura individualizado para cada rolo.

A máquina é segura para utilização em ambientes com muito público?

Sim, o design robusto e os materiais utilizados garantem um funcionamento seguro e higiénico, mesmo em locais com grande afluência de público, como estabelecimentos de comida rápida ou eventos. A cobertura em vidro protege os alimentos e aumenta a segurança.

Este equipamento é adequado para uso contínuo durante longos períodos?

Absolutamente. Foi projetada para ter um desempenho fiável em uso intensivo, sendo uma mais-valia para operações comerciais que exigem durabilidade e constância no serviço.