



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Fervedor de Bebidas Quentes Elétrico 9L Creme 307x330x450mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE211519	Modelo:	211519
Marca:	HENDI	EAN:	8711369211519

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	211519
EAN	8711369211519
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	até 600 mm

Descricao Resumida

Fervedor elétrico de 9 litros para água e vinho quente, com controlo de temperatura 30-100°C. Inclui torneira anti-pingos e indicador de nível. Ideal para buffets.

Descricao Completa

Este fervedor de bebidas quentes elétrico de 9 litros mantém água ou vinho quente à temperatura desejada, com controlo preciso entre 30°C e 100°C. A construção em aço inoxidável de parede única oferece durabilidade para uso profissional.

Fervedor de Bebidas Quentes — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	9 L
Potência	950 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	307 x 330 x 450 mm
Faixa de Temperatura	30°C a 100°C
Material da Caixa	Aço inoxidável (parede única)

Material das Pegas	Polipropileno
Indicador de Nível	Policarbonato
Altura Máx. do Copo	100 mm
Peso Líquido	2,5 kg
Cor	Creme

Aplicações Profissionais

Este fervedor é uma solução eficiente para manter bebidas quentes em diversos contextos profissionais, como cafés com serviço de buffet, pastelarias, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis para pequenos-almoços, eventos de catering, e tascas ou restaurantes que sirvam vinho quente ou chás. É também uma opção prática para roulotes e food trucks que necessitem de um dispensador de bebidas quentes.

Fervedor de Bebidas Quentes — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura preciso (30°C a 100°C) com função “Manter quente” para servir sempre à temperatura ideal.
- Torneira anti-pingos e tabuleiro de recolha magnético, garantindo higiene e facilidade de limpeza.
- Indicador de nível de líquido em policarbonato para monitorização constante da quantidade disponível.
- Design elegante e intemporal, que se integra perfeitamente em buffets e áreas de serviço.
- Sistema de segurança com botão de reiniciar em caso de sobreaquecimento, aumentando a fiabilidade.

Este fervedor pode ser usado para leite ou chocolate quente?

Não, este equipamento foi concebido exclusivamente para ferver água ou aquecer vinho. Não é adequado para outros líquidos como leite ou chocolate quente, para evitar danos ou mau funcionamento.

Como é feita a limpeza do tabuleiro de recolha de pingos?

O tabuleiro de recolha de pingos é fixo por um íman, o que facilita a sua remoção para limpeza. Basta desencaixar, lavar e voltar a colocar.

?

Qual a altura máxima dos copos que posso usar com este fervedor?

A altura máxima recomendada para os copos a utilizar com a torneira deste fervedor é de 100 mm.

O que acontece se o equipamento sobreaquecer?

Em caso de sobreaquecimento, o fervedor possui um botão de reiniciar para restabelecer o funcionamento. Uma luz indicadora também avisará sobre esta situação ou necessidade de descalcificação.

É possível ajustar a temperatura das bebidas?

Sim, a temperatura pode ser ajustada entre 30°C e 100°C, permitindo manter a bebida na temperatura ideal para o serviço.