

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



Fervedor de Bebidas Quentes 9L Elétrico 230V/950W Taupe

Informacoes do Produto

SKU:	HE211526	Modelo:	211526
Marca:	HENDI	EAN:	8711369211526

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	211526
EAN	8711369211526
Capacidade (L)	7–10 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Fervedor elétrico de bebidas quentes com 9L de capacidade, ideal para água ou vinho quente. Controle de temperatura 30-100°C, função manter quente e torneira anti-pingos.

Descricao Completa

Este fervedor de bebidas quentes de 9 litros, com 950W de potência, é ideal para manter água ou vinho quente à temperatura desejada, entre 30°C e 100°C, em ambientes profissionais.

Fervedor de Bebidas — Características Técnicas

Capacidade	9 L
Potência	950 W
Vtagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	348 x 306 x 448 mm
Diâmetro	225 mm
Peso Líquido	2,5 kg

Material da Caixa	Aço inoxidável (parede única)
Material das Pegas	Polipropileno
Material Indicador Nível	Polycarbonato
Torneira	Anti-pingos
Tabuleiro de Recolha	Fixo com íman
Altura Máx. Copo	100 mm
Controlo de Temperatura	30°C a 100°C
Função	Manter quente (automático)
Segurança	Botão de reiniciar (sobreaquecimento), Luz indicadora (sobreaquecimento/descalcificação)
Uso Recomendado	Água, vinho quente (não para leite/chocolate)
Cor	Taupe

Aplicações Profissionais

Este fervedor de bebidas é uma solução eficiente para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais, eventos de catering, e para o serviço de vinho quente em mercados de Natal ou festas populares. É igualmente útil em snack-bares, roulotes e food trucks que necessitem de água quente para chás ou outras infusões.

Fervedor de Bebidas — Principais Vantagens

- Design elegante e intemporal, adequado para qualquer ambiente de serviço de sala ou buffet.
- Controlo preciso da temperatura entre 30°C e 100°C, permitindo adaptar a bebida às necessidades.
- Função automática de "manter quente" que assegura a temperatura constante sem intervenção.
- Torneira anti-pingos e tabuleiro de recolha magnético para um serviço limpo e sem desperdícios.
- Indicador de nível de líquido em polycarbonato para monitorização fácil e rápida da quantidade restante.
- Sistema de segurança com botão de reiniciar em caso de sobreaquecimento e luz indicadora para descalcificação.

Posso usar este fervedor para leite ou chocolate quente?

Não, este fervedor foi concebido especificamente para ferver água ou aquecer vinho. Não é adequado para outros líquidos como leite ou chocolate quente, pois podem causar entupimentos ou danos ao aparelho.

Qual a altura máxima de copo que posso utilizar com a torneira?

A altura máxima recomendada para os copos ou chávenas a utilizar sob a torneira é de 100 mm, garantindo um enchimento cómodo e sem derrames.

Como funciona a função "Manter quente"?

Após atingir a temperatura definida, o termóstato integrado ativa automaticamente a função "Manter quente", que mantém a bebida à temperatura constante sem necessidade de ajustes manuais.

O que devo fazer se o aparelho sobreaquecer?

Em caso de sobreaquecimento, o fervedor desliga-se automaticamente. Para o reiniciar, basta pressionar o botão de reiniciar, garantindo a segurança e a longevidade do equipamento.

É fácil de limpar e descalcificar?

Sim, o tabuleiro de recolha de pingos é fixo por íman, facilitando a sua remoção e limpeza. A luz indicadora de descalcificação avisa quando é necessário realizar a manutenção, simplificando o processo.