

# 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

## Fervedor de Bebidas Quentes Elétrico 16L – 30-100°C

### Informacoes do Produto

|        |          |         |               |
|--------|----------|---------|---------------|
| SKU:   | HE211540 | Modelo: | 211540        |
| Marca: | HENDI    | EAN:    | 8711369211540 |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|                |               |
|----------------|---------------|
| Marca          | HENDI         |
| Modelo         | 211540        |
| EAN            | 8711369211540 |
| Capacidade (L) | 16–25 L       |
| Energia        | Elétrico      |
| Instalação     | De Bancada    |

### Descricao Resumida

Fervedor elétrico de 16L para bebidas quentes, ideal para água ou vinho. Controlo de temperatura de 30-100°C, torneira anti-pingos e indicador de nível de líquido.

### Descricao Completa

Este fervedor de bebidas quentes elétrico de 16 litros é ideal para manter água ou vinho quente a temperaturas controladas entre 30°C e 100°C, com função de manutenção de calor.

#### Fervedor de Bebidas Quentes — Fervedor Elétrico — Características Técnicas

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Capacidade               | 16 L           |
| Potência                 | 1650 W         |
| Tensão                   | 230 V          |
| Dimensões (LxPxA)        | 357x380x502 mm |
| Material da caixa        | Aço inoxidável |
| Material das pegas       | Polipropileno  |
| Material indicador nível | Policarbonato  |
| Gama de temperatura      | 30°C a 100°C   |

|                       |                                       |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Altura máxima do copo | 100 mm                                |
| Peso líquido          | 3,018 kg                              |
| Peso bruto            | 4,32 kg                               |
| Cor                   | Taupe                                 |
| Montagem              | Fornecido montado — pronto a instalar |

### Aplicações Profissionais

Este fervedor é uma solução eficiente para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais, e eventos de catering. É igualmente útil em cafés, pastelarias, roulotes e food trucks que sirvam chás, infusões ou vinho quente, garantindo sempre a temperatura ideal para os seus clientes.

### Dispensador — Principais Vantagens

- Controlo de temperatura preciso entre 30°C e 100°C, com função automática de manutenção de calor.
- Torneira anti-pingos e tabuleiro de recolha magnético para um serviço limpo e sem derrames.
- Indicador de nível de líquido em policarbonato, permitindo monitorizar facilmente a quantidade restante.
- Design elegante e intemporal, adequado para integração em qualquer ambiente de serviço de sala ou buffet.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.

#### Posso usar este fervedor para leite ou chocolate quente?

Não, este equipamento foi concebido especificamente para ferver água ou aquecer vinho. Não é adequado para líquidos como leite ou chocolate quente, que podem causar entupimentos ou danos.

#### Qual a capacidade máxima de líquido que este fervedor pode conter?

Este fervedor tem uma capacidade máxima de 16 litros, ideal para servir um volume considerável de bebidas quentes em eventos ou serviços contínuos.

?

#### Como funciona a função de manutenção de calor?

?

A função de manutenção de calor é ativada por um termóstato integrado que mantém automaticamente a temperatura definida, assegurando que a bebida permanece quente sem necessidade de supervisão constante.

#### **O tabuleiro de recolha de pingos é fácil de limpar?**

Sim, o tabuleiro de recolha de pingos é fixo por um íman, o que facilita a sua remoção e limpeza rápida, contribuindo para a higiene e apresentação do equipamento.

#### **Qual a gama de temperaturas que posso definir para as bebidas?**

Pode definir a temperatura desejada entre 30°C e 100°C, permitindo adaptar o aquecimento às necessidades específicas de cada bebida, seja água para chá ou vinho quente.