

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

Máquina de Pipocas Elétrica com Carrinho 940x510x1553mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE282830	Modelo:	282830
Marca:	HENDI	EAN:	8711369282830

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	282830
EAN	8711369282830
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm

Descricao Resumida

Máquina de pipocas elétrica com carrinho, ideal para produção rápida. Ciclo de 3,5 min para 150g de milho. Inclui gaveta de migalhas e panela com agitador.

Descricao Completa

Esta máquina de pipocas elétrica com carrinho é ideal para produção rápida e eficiente, com um ciclo de 3,5 minutos para 150g de milho, garantindo pipocas quentes e frescas para os seus clientes.

máquina de pipocas profissional — Máquina de Pipocas — Características Técnicas

Potência	1155 W
Tensão	230 V
Largura	940 mm
Profundidade	510 mm
Altura	1553 mm
Peso Líquido	44,75 kg
Peso Bruto	53 kg
Materiais	Aço revestido a pó, Vidro temperado, Liga de alumínio

Capacidade por Ciclo	150 g de milho
Duração do Ciclo	~3,5 minutos
Fundo da Câmara	Aquecido
Iluminação Interior	Sim
Mobilidade	Carrinho com 2 rodas grandes e 2 giratórias com travão

Aplicações Profissionais

Esta máquina de pipocas com carrinho é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, incluindo snack-bares, hamburgarias, roulotes, food trucks, cinemas, e áreas de lazer em hotéis. É igualmente adequada para eventos, festas de aniversário, cantinas escolares e empresariais que procuram oferecer um snack popular e de fácil preparação.

Pipocas com Carrinho — Principais Vantagens

- Produção rápida de pipocas frescas em cerca de 3,5 minutos por ciclo, otimizando o tempo de serviço.
- Gaveta de inclinação para uma extração fácil e higiénica das pipocas prontas.
- Gaveta de migalhas integrada que facilita a limpeza e remoção de grãos não popados.
- Panela de aquecimento com agitador que previne que as pipocas queimem, garantindo qualidade consistente.
- Fundo aquecido da câmara para manter as pipocas quentes e crocantes por mais tempo.
- Construção robusta com vidro temperado e aço revestido a pó, assegurando durabilidade.
- Mobilidade facilitada pelo carrinho com rodas e travões, permitindo posicionamento flexível.