

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: 19/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



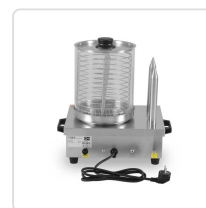
Hotelequip.pt

Máquina de 2 espetos para Hot Dogs 390x290x410h mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHHDW-2	Modelo:	HDW-2
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	HDW-2

Descricao Resumida

Dados técnicos

- Barras: 2
- Dimensões das barras: 22x230 (ØxH) mm
- Dimensões das painelas: 220x260 (ØxH) mm
- Temperatura: 40-100 (°C)
- Potência: 0,55 kW
- Dimensões: 410x340x370 (LxPxA) mm

Descricao Completa

Características técnicas

- Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta máquina de cachorros-quentes é ideal para utilização na cozinha, uma vez que o material tem uma excelente compatibilidade com os alimentos. O cilindro é feito de vidro temperado especial, que é muito mais resistente do que o vidro normal e pode suportar temperaturas elevadas. Todos os materiais tornam este aparelho extremamente robusto e duradouro.

- No espaçoso recipiente de vidro, é possível aquecer até 30 salsichas de cada vez e mantê-las quentes durante muito tempo. O funcionamento através do vapor de água é muito suave, pelo que as salsichas mantêm a sua textura e forma e não rebentam. O cesto de inserção da taça cilíndrica de vidro está equipado com duas pegas para facilitar o manuseamento.

- Para além das salsichas, pode utilizar este aparelho para aquecer simultaneamente pãozinhos nos picos de aquecimento. Um aspeto especial desta máquina de cachorros-quentes é o facto de poder aquecer salsichas e pãozinhos separadamente.

- É realmente seguro e fácil de utilizar. Em ambos os lados existem pegas de isolamento térmico para que não se possa queimar. É igualmente seguro abrir a tampa durante o funcionamento e voltar a fechá-la graças à pega de isolamento térmico.

- Máquina equipada com controlo de temperatura de 40 a 100 °C, luz indicadora de funcionamento e interruptor duplo para as barras e para o branqueamento.