

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Máquina de Cachorros Quentes de 2 Espetos, 390x290x410 mm

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	HDW-2
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Máquina profissional de cachorros quentes com 2 espetos e aquecimento a vapor.  
Capacidade para 30 salsichas e pãezinhos. Controlo de temperatura (40-100°C).

## Descricao Completa

### Máquina de Cachorros Quentes — Cachorros Quentes Profissionais — Principais Vantagens

Esta máquina de aquecimento de salsichas é construída em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo durabilidade e compatibilidade com alimentos. O seu design robusto assegura uma longevidade excepcional em ambientes comerciais exigentes. O recipiente de aquecimento em vidro temperado, resistente a altas temperaturas, permite aquecer até 30 salsichas simultaneamente, mantendo-as quentes e prontas a servir por mais tempo. O sistema de aquecimento a vapor preserva a textura e o sabor dos alimentos, evitando que rebentem.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo aquecer pãezinhos nos espetos integrados enquanto as salsichas cozinham. Com controlos de temperatura independentes para os espetos e o banho-maria, oferece total controlo sobre o processo de preparação. As pegas com isolamento térmico em ambos os lados e na tampa garantem uma utilização segura, minimizando o risco de queimaduras e facilitando o manuseamento durante o serviço.

A iluminação indicadora de funcionamento e o interruptor duplo simplificam a operação, tornando-a numa escolha eficiente e fiável para qualquer negócio de restauração. É uma solução ideal para otimizar o tempo de serviço e garantir a qualidade dos seus cachorros quentes.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos, incluindo snack-bares, rulotes de comida, cafetarias, restaurantes de fast-food e eventos de catering. A sua capacidade de aquecer de forma eficiente salsichas e pãezinhos em simultâneo torna-o indispensável para serviços com grande volume de clientes, ajudando a manter a agilidade e a qualidade do serviço. É uma adição valiosa para qualquer cozinha profissional que procure otimizar a preparação de cachorros quentes com consistência e segurança.

### Características Técnicas

Barras	2
Dimensões das barras	22x230 (ØxA) mm

Dimensões das panelas	220x260 (ØxA) mm
Temperatura	40-100 (°C)
Potência	0,55 kW
Dimensões (CxPxA)	410x340x370 mm

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade máxima de salsichas desta máquina?**

A máquina foi concebida para aquecer até 30 salsichas em simultâneo, ideal para atender a picos de procura e garantir um serviço eficiente.

### **Este equipamento pode aquecer pãozinhos separadamente das salsichas?**

Sim, o aparelho possui picos de aquecimento dedicados para pãozinhos, permitindo prepará-los de forma independente ou em conjunto com as salsichas.

### **É seguro manusear a máquina enquanto está em funcionamento?**

Com certeza. O design inclui pegas com isolamento térmico na tampa e nas laterais, assegurando um manuseio seguro e confortável em todo o momento.

### **Qual a gama de temperatura que esta máquina consegue atingir?**

A temperatura pode ser regulada entre 40 °C e 100 °C, proporcionando versatilidade para manter os alimentos na temperatura ideal de serviço.

### **Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais desta máquina de cachorros quentes?**

É perfeita para snack-bares, food trucks, cafetarias e qualquer negócio de restauração rápida que necessite de uma solução fiável e eficiente para servir cachorros quentes.