

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

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

Informacoes do Produto

SKU:	HE211410	Modelo:	211410
Marca:	HENDI	EAN:	8711369211410

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	211410
EAN	8711369211410

Descricao Resumida

Fervedor elétrico de 9L para água e vinho quente, com controlo de temperatura (30-100°C), torneira anti-pingos e tabuleiro magnético. Ideal para buffets e eventos.

Descricao Completa

Este fervedor elétrico de bebidas quentes de 9 litros é ideal para manter água ou vinho quente a temperaturas controladas entre 30°C e 100°C, garantindo um serviço eficiente e sem derrames em qualquer ambiente profissional.

fervedor de bebidas quentes — fervedor bebidas quentes — Fervedor Elétrico — Características Técnicas

Capacidade	9 L
Potência	950 W
Tensão	230 V
Dimensões (LxPxA)	307x330x450 mm
Material da Caixa	Aço inoxidável (parede única)
Material das Pegas	Polipropileno
Material Indicador Nível	Policarbonato
Temperatura Ajustável	30°C a 100°C
Função Manter Quente	Sim

Torneira	Anti-pingos
Tabuleiro de Recolha	Fixo magnético
Altura Máx. Copo	100 mm
Segurança	Botão de reiniciar (sobreaquecimento), Indicador de sobreaquecimento/descalcificação
Uso Recomendado	Água, vinho quente (não adequado para leite ou chocolate)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este fervedor é uma solução prática para estabelecimentos que necessitam de manter bebidas quentes prontas a servir. É ideal para buffets de hotel, cantinas empresariais, serviços de catering, pastelarias com serviço de pequeno-almoço, cafés e até roulotes ou food trucks que ofereçam vinho quente ou água para chás e infusões.

Fervedor de Bebidas — Principais Vantagens

- Controlo preciso da temperatura entre 30°C e 100°C, com função de manter quente, assegurando a qualidade da bebida.
- Torneira anti-pingos e tabuleiro de recolha magnético para um serviço limpo e fácil manutenção.
- Indicador de nível de líquido em policarbonato, permitindo monitorizar a quantidade de bebida restante.
- Design robusto em aço inoxidável de parede única, adequado para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Segurança reforçada com botão de reiniciar em caso de sobreaquecimento e luz indicadora para descalcificação.

Para que tipo de bebidas é este fervedor adequado?

Este fervedor foi concebido para ferver água e aquecer vinho. Não é adequado para líquidos como leite ou chocolate quente.



Qual a capacidade e potência deste equipamento?

Este ferverdor tem uma capacidade de 9 litros e opera com uma potência de 950W a 230V, garantindo um aquecimento eficiente.

Como é feita a limpeza do tabuleiro de recolha de pingos?

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

Este ferverdor possui alguma função de segurança?

Sim, inclui um botão de reiniciar para ser utilizado em caso de sobreaquecimento e uma luz indicadora que avisa sobre sobreaquecimento ou necessidade de descalcificação.

É possível controlar a temperatura das bebidas?

Sim, o termóstato permite definir a temperatura desejada entre 30°C e 100°C, e a função "Manter quente" mantém automaticamente essa temperatura.