

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 03/07/2026

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

Percolador de Café Profissional 6L Elétrico Parede Dupla

Informacoes do Produto

SKU:	HE211106	Modelo:	HE211106
Marca:	HENDI	EAN:	8711369211106

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE211106
EAN	8711369211106

Descricao Resumida

Percolador de café profissional 6L com parede dupla isolante para 20% menos consumo energético. Construção em aço inoxidável, torneira anti-pingos e pega ergonómica.

Descricao Completa

O percolador de bebidas quentes 6L foi concebido para otimizar o serviço de café em ambientes profissionais, garantindo uma manutenção de temperatura superior. A sua construção em aço inoxidável com parede dupla isolada reduz significativamente a perda de calor, traduzindo-se numa operação mais económica e eficiente.

percolador de café — Características Técnicas

Capacidade	6 Litros
Potência	1500 W
Voltagem	230 V
Dimensões (LxPxA)	316 x 350 x 480 mm
Peso Líquido	4,23 Kg
Material	Aço Inoxidável (estrutura e reservatório)

Características Especiais

Parede dupla isolante, torneira anti-pingos, pega com silicone antiderrapante, vidro graduado, indicador de descalcificação, tabuleiro escorredor com grelha em aço inoxidável.

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou café de bairro que necessita de manter o café quente para o serviço contínuo, ou para o gestor de uma pequena cantina empresarial que serve um volume moderado de bebidas. É ideal para buffets de pequeno-almoço em alojamentos locais e eventos de catering de pequena dimensão, onde a eficiência energética e a robustez são cruciais para a operação diária.

Porquê Escolher Este Equipamento

A tecnologia de parede dupla isolante diferencia este percolador, proporcionando uma redução de até 20% no consumo energético face a modelos de parede única, um fator crítico para a rentabilidade de qualquer negócio. A robusta estrutura e reservatório em aço inoxidável garantem durabilidade e conformidade com as exigências de higiene. A pega soldada com silicone antiderrapante e a torneira anti-pingos oferecem segurança e praticidade no serviço. O vidro graduado facilita o controlo do nível e o indicador de descalcificação simplifica a manutenção preventiva, assegurando o bom funcionamento e a qualidade da bebida.

Perguntas Frequentes

Como se efetua a limpeza e a descalcificação do percolador para garantir a durabilidade?

A limpeza diária envolve esvaziar e lavar o reservatório e o tabuleiro escorredor com detergente suave. A descalcificação é indicada pelo sistema e deve ser feita seguindo as instruções do manual, geralmente com um agente descalcificante específico para equipamentos de inox.

Qual a autonomia de serviço de café que este percolador de 6L oferece em ambientes profissionais?

Um percolador de 6L pode servir aproximadamente 40 a 50 chávenas de café (considerando chávenas de 120-150ml), ideal para um serviço contínuo durante o rush do pequeno-almoço ou lanche em estabelecimentos de média dimensão.

A parede dupla isolante realmente contribui para uma poupança energética significativa na operação diária?

Sim, a tecnologia de parede dupla isolante reduz a perda de calor por condução, convecção e radiação, permitindo uma poupança de até 20% no consumo energético comparado com modelos de parede única, um benefício tangível na fatura de eletricidade.

Além do café, este percolador pode ser utilizado para manter outras bebidas quentes, como chá ou água para infusões?

Sim, embora otimizado para café, o percolador é perfeitamente adequado para manter água quente para chás, infusões ou outras bebidas que beneficiem de uma temperatura constante, sendo versátil para diversas necessidades do seu negócio.

Como é garantida a segurança na utilização do percolador, especialmente com a pega e a torneira?

A pega soldada em aço inoxidável com revestimento de silicone antiderrapante assegura um manuseamento seguro, minimizando riscos de queimaduras. A torneira anti-pingos evita derrames indesejados, mantendo a bancada limpa e reduzindo o desperdício, elementos cruciais para a segurança e higiene alimentar.