

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Réchaud Elétrico GN1/1 700W – 607x402x(H)245mm

Informações do Produto

SKU:	HE470411	Modelo:	HE470411
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470411

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	HE470411
EAN	8711369470411

Descricao Resumida

Réchaud elétrico com design funcional, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Controlo digital de temperatura (35-85 °C) e recipiente GN1/1 em aço inoxidável para higiene e durabilidade.

Descricao Completa

Este réchaud elétrico foi concebido para manter alimentos quentes de forma eficiente e higiénica, ideal para buffets e serviços de catering. Com controlo digital de temperatura e recipiente GN1/1 em aço inoxidável, garante desempenho fiável.

réchaud elétrico profissional — Réchaud Elétrico — Características Técnicas

Design	Robert Bronwasser
Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas
Recipiente	GN1/1 removível (A)100 mm, aço inoxidável AISI 304
Elemento de Aquecimento	Aço inoxidável AISI 304
Tampa	Vidro temperado, pega isolada, ranhura para concha, dobradiça de alumínio, design de duas partes
Suporte para Cartões	Integrado na tampa
Painel de Controlo	Digital com visor (tempo, temp. definida, temp. real)
Memória de Temperatura	Última definição guardada
Gama de Temperatura	35 a 85 °C (incrementos de 1 °C)

Capacidade de Água	74 L (linha de enchimento máximo)
Função Principal	Manter quente (não cozinhar)
Dimensões (CxLxA)	607x402x245 mm
Voltagem	220-240 V
Potência	700 W

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, serviços de catering, e restaurantes com self-service. Adequado também para pastelarias que oferecem refeições quentes e snack-bars com pratos do dia, garantindo que os alimentos são servidos à temperatura ideal.

Réchaud Elétrico — Principais Vantagens

- **Controlo Preciso:** O painel digital permite um ajuste exato da temperatura entre 35 e 85 °C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.
- **Higiene e Segurança:** A tampa de vidro temperado com design de duas partes minimiza a perda de calor e mantém as condições higiénicas dos alimentos.
- **Durabilidade:** Construção robusta em polipropileno e aço inoxidável AISI 304, projetada para suportar o uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Facilidade de Manutenção:** O recipiente GN1/1 removível e o elemento de aquecimento em aço inoxidável facilitam significativamente a limpeza e a manutenção do equipamento.
- **Design Funcional:** Inclui um suporte para cartões integrado na tampa para identificação do produto e memória da última temperatura definida para otimizar o serviço.

Qual a capacidade do recipiente de alimentos deste réchaud?

O réchaud está equipado com um recipiente GN1/1 removível, com 100 mm de altura, fabricado em aço inoxidável AISI 304.

Qual a gama de temperatura que este réchaud consegue manter?

Este equipamento permite manter a temperatura dos alimentos entre 35 °C e 85 °C, com incrementos de 1 °C, através do seu painel de controlo digital.

?

Este equipamento pode ser usado para cozinhar alimentos?

?

Não, a função principal deste réchaud é exclusivamente manter os alimentos quentes. Não foi concebido para cozinhar.

Como é feita a limpeza do réchaud?

O recipiente GN1/1 em aço inoxidável é removível, facilitando a sua limpeza. O elemento de aquecimento também é em aço inoxidável AISI 304, contribuindo para uma manutenção higiénica.

É possível identificar os pratos servidos neste réchaud?

Sim, a tampa do réchaud possui um suporte integrado para cartões, permitindo a identificação clara dos pratos que estão a ser servidos.