

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Réchaud Branco, 220-240V/700W, 607x402x(H)245mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE470428	<b>Modelo:</b>	HE470428
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369470428

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

**Modelo**

HE470428

**EAN**

8711369470428

## Descricao Resumida

O Rechaud UNIQ HENDI, foi concebido pelo famoso designer holandês Robert Bronwasser e encontra-se disponível em 3 cores elegantes. A sua estrutura moderna possui algumas funções incríveis. Evita a fervura a seco, e a última temperatura definida e automaticamente armazenada na memória. Basta ligar, encher o recipiente de água e o chafing dish manterá a carne, os legumes cozinhados, as massas, os molhos e quaisquer outros pratos á temperatura perfeita a servir.

## Descricao Completa

Design elegante e funcional pelo designer holandês Robert Bronwasser.

Estrutura em polipropileno resistente a altas temperaturas.

Recipiente GN1/1 removível (A)100 mm fabricado em aço inoxidável AISI 304, fácil de limpar.

Elemento de aquecimento em aço inoxidável AISI 304, colocado no recipiente de água para uma transferência de calor eficiente.

Tampa de vidro temperado equipada com uma pega isolada, ranhura para a concha e dobradiça de alumínio.

O design da tampa de duas partes, reduz a perda de calor quando aberta, mantendo assim as condições higiénicas e de temperatura ideais.

Suporte para cartões integrado na tampa para identificação do produto.

Painel de controlo digital com visor que mostra o tempo de trabalho, a temperatura definida e a temperatura real.

A última definição de temperatura é guardada na memória e será seleccionada sempre que for ligado.

A temperatura pode ser definida entre os 35 e os 85 °C em incrementos de 1 °C.

O enchimento máximo é indicado no recipiente de água através de uma linha, indicando 4 l.

Não tem como função cozinhar, mas manter quente.