

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Réchaud Redondo 3,5L ø390mm para Buffet e Catering

Informacoes do Produto

SKU:	HE470619	Modelo:	HE470619
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470619

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE470619
EAN	8711369470619

Descricao Resumida

Réchaud redondo de 3,5L com tampa de vidro e caçarola em aço inoxidável, ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering.

Descricao Completa

Este réchaud redondo de 3,5 litros é uma solução prática para manter alimentos quentes em buffets e eventos, garantindo a temperatura ideal para o serviço de mesa.

réchaud profissional — Réchaud Redondo — Características Técnicas

Capacidade	3,5 L
Diâmetro	390 mm
Altura	270 mm
Peso Líquido	2,77 kg
Material da Tampa	Vidro
Material da Caçarola	Aço inoxidável
Inclui	Suporte de combustível

Aplicações Profissionais

Este réchaud é ideal para buffets de hotéis, serviços de catering para eventos, restaurantes com áreas de self-service, cantinas empresariais e escolares, e pastelarias que oferecem refeições. A sua capacidade de 3,5 litros é adequada para servir porções médias de pratos quentes, desde acompanhamentos a pratos principais, em ambientes onde a apresentação e a manutenção da temperatura são cruciais.

Réchaud — Principais Vantagens

- Mantém os alimentos quentes de forma eficaz, garantindo a qualidade do serviço.
- A tampa de vidro permite visualizar o conteúdo sem necessidade de a levantar, otimizando o controlo.
- Construção em aço inoxidável para a caçarola, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza.

- Design redondo e compacto, adequado para diversas configurações de buffet e mesas de serviço.
- Inclui suporte para combustível, facilitando a sua utilização imediata.