

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



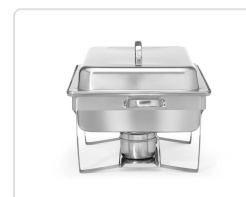
Hotelequip.pt

Réchaud Gastronorm 1/1 9L para Buffet 585x385mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE471005	Modelo:	HE471005
Marca:	HENDI	EAN:	8711369471005

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE471005
EAN	8711369471005

Descricao Resumida

Réchaud Gastronorm 1/1 de 9L, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Inclui recipiente GN 1/1 de 65mm e dois suportes de combustível. Estrutura empilhável.

Descricao Completa

Este réchaud Gastronorm 1/1 é uma solução prática para manter alimentos quentes em buffets e eventos, com capacidade de 9 litros e estrutura empilhável para otimização de espaço.

Réchaud Gastronorm 1/1 — Réchaud — Características Técnicas

Capacidade	9 L
Dimensões (LxPxA)	585x385x315 mm
Tipo Gastronorm	GN 1/1
Profundidade Recipiente GN	65 mm
Compatibilidade GN	Até 100 mm de profundidade
Material Recipiente	Aço inoxidável
Suportes de Combustível	2
Peso Líquido	1.79 kg
Características Adicionais	Estrutura empilhável, tampa e suporte de tampa com acabamento polido de alto brilho

Aplicações Profissionais

Este réchaud é indispensável para qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos quentes durante o serviço de sala. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering, eventos, cantinas empresariais e escolares, e pastelarias que servem refeições. A sua versatilidade e capacidade tornam-no adequado para uma vasta gama de pratos, desde guisados a acompanhamentos.

Réchaud — Principais Vantagens

Como funciona o aquecimento deste réchaud?

Este réchaud utiliza dois suportes de combustível (não incluídos) para manter os alimentos quentes de forma contínua e segura durante o serviço.

Que tipo de recipientes Gastronorm posso usar?

O réchaud é fornecido com um recipiente GN 1/1 de 65 mm de profundidade, mas é compatível com outros recipientes Gastronorm de até 100 mm de profundidade.

É fácil de limpar?

Sim, o recipiente em aço inoxidável e a estrutura com acabamento polido facilitam a limpeza e manutenção da higiene, essencial em qualquer ambiente profissional.

Pode ser empilhado para armazenamento?

Sim, a estrutura empilhável deste réchaud foi concebida para otimizar o espaço de armazenamento, sendo uma vantagem em cozinhas e áreas de serviço com espaço limitado.

Os combustíveis estão incluídos?

Não, este réchaud inclui apenas os dois suportes para o combustível. Os recipientes de combustível devem ser adquiridos separadamente, conforme a sua preferência.