

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Réchaud GN 1/1 9L Aço Inoxidável — Manutenção de Temperatura

Informacoes do Produto

SKU:	HE470213	Modelo:	470213
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470213

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	470213
EAN	8711369470213

Descricao Resumida

Réchaud profissional em aço inoxidável com 9L de capacidade e formato GN 1/1. Ideal para manter alimentos quentes em buffets, catering e eventos. Tampa removível.

Descricao Completa

Este réchaud GN 1/1 com 9 litros de capacidade é ideal para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering. Fabricado em aço inoxidável, garante durabilidade e higiene.

Banho-maria GN 1/1 — Réchaud GN 1/1 profissional — Réchaud — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Capacidade	9 L
Dimensões (C x L x A)	570 x 405 x 320 mm
Formato Recipiente	GN 1/1
Profundidade Recipiente GN	65 mm
Material	Aço inoxidável
Peso Líquido	8.54 kg

Aplicações Profissionais

Este réchaud é indispensável para hotéis, empresas de catering, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, e em eventos. Permite manter pratos quentes à temperatura ideal para servir, garantindo a qualidade dos alimentos durante todo o período de serviço.

Réchaud — Principais Vantagens

- A tampa com travão de fricção mantém-se na posição desejada, facilitando o acesso aos alimentos.
- A tampa é totalmente removível, simplificando a limpeza e a manutenção do equipamento.
- Inclui recipiente para água e recipiente para alimentos GN 1/1, prontos a usar.
- Os dois suportes para latas de combustível garantem uma distribuição uniforme do calor e uma operação eficiente.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil higienização.

Que tipo de aquecimento utiliza este réchaud?

Este réchaud utiliza latas de combustível específicas para réchauds, que são colocadas nos suportes inferiores para aquecer o recipiente de água e, conseqüentemente, o recipiente de alimentos.

A tampa pode ser removida para facilitar o serviço ou a limpeza?

Sim, a tampa é totalmente removível, o que facilita tanto o acesso completo aos alimentos durante o serviço como a limpeza profunda do equipamento após a utilização.

Posso utilizar diferentes tamanhos de recipientes GN neste réchaud?

Este réchaud é fornecido com um recipiente GN 1/1. Embora a estrutura seja para GN 1/1, pode utilizar divisórias GN 1/1 para criar secções para diferentes alimentos.

Qual a vantagem da tampa com travão de fricção?

O travão de fricção permite que a tampa se mantenha aberta em qualquer posição desejada, o que é prático para servir os alimentos sem ter de segurar a tampa.

Este equipamento é adequado para buffets com grande volume de clientes?

Com a sua capacidade de 9 litros e o formato GN 1/1, este réchaud é adequado para buffets de média a grande dimensão, garantindo que os alimentos se mantêm quentes e prontos a servir.