

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: 06/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Réchaud GN 1/2 4L para Buffet em Aço Inoxidável

Informacoes do Produto

SKU:	HE470268	Modelo:	HE470268
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470268

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE470268
EAN	8711369470268

Descricao Resumida

Réchaud GN 1/2 de 4L em aço inoxidável com acabamento acetinado, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Tampa com travão de fricção e fácil de limpar.

Descricao Completa

Este réchaud GN 1/2 com capacidade de 4 litros é uma solução robusta para manter alimentos quentes em buffets e eventos. Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza para uso profissional.

Réchaud GN 1/2 — Réchaud — Características Técnicas

Capacidade	4 L
Tipo de Recipiente	GN 1/2
Profundidade Recipiente	65 mm
Dimensões (CxLxA)	365x370x280 mm
Peso Líquido	5,4 kg
Material	Aço inoxidável
Tampa	Com travão de fricção, removível
Componentes Incluídos	Recipiente para água, recipiente para alimentos GN 1/2, suporte para lata de combustível
Montagem	Fornecido montado — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Ideal para manter pratos quentes em buffets de hotéis, serviços de catering para eventos, restaurantes com self-service, e cantinas empresariais. Adequado também para pastelarias que oferecem brunches ou pequenos-almoços alargados.

Réchaud GN 1/2 — Principais Vantagens

A construção integral em aço inoxidável garante uma longa vida útil e resistência à corrosão, essencial em ambientes profissionais. A tampa com travão de fricção permite um acesso prático e seguro aos alimentos, enquanto a sua capacidade de remoção facilita a limpeza e manutenção. O recipiente GN 1/2 é um padrão da indústria, oferecendo compatibilidade e flexibilidade na gestão de alimentos.

Como funciona o sistema de aquecimento deste réchaud?

Este réchaud utiliza latas de combustível (não incluídas) para aquecer o recipiente de água, que por sua vez mantém o recipiente GN 1/2 com os alimentos quentes. O suporte para a lata de combustível está incluído.

Qual a capacidade do recipiente para alimentos?

O réchaud é fornecido com um recipiente GN 1/2 com 65 mm de profundidade, o que corresponde a uma capacidade de 4 litros, ideal para porções médias em buffets.

A tampa é fácil de limpar e manusear?

Sim, a tampa é equipada com um travão de fricção que a mantém na posição desejada e pode ser facilmente removida para uma limpeza completa e higiénica.

Este equipamento é adequado para serviços de catering e eventos?

Absolutamente. O seu design robusto em aço inoxidável e a facilidade de manutenção tornam-no uma escolha prática e elegante para buffets em eventos, catering e hotéis.

Que tipo de manutenção é recomendada para prolongar a vida útil do réchaud?

Recomenda-se a limpeza regular de todas as peças com água morna e detergente suave, seguida de secagem imediata para evitar manchas e manter o acabamento acetinado do aço

inoxidável.