

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 GN 2/3, 6L, Acabamento Acetinado, 395x430x290mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE470275	Modelo:	HE470275
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470275

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE470275
EAN	8711369470275

Descricao Resumida

Réchaud GN 2/3 de 6L em aço inoxidável com acabamento acetinado, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Inclui tampa removível e suporte para combustível.

Descricao Completa

Este réchaud GN 2/3 com capacidade de 6 litros é uma solução robusta para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering, fabricado em aço inoxidável durável com acabamento acetinado.

Réchaud GN 2/3 — Réchaud — Características Técnicas

Capacidade	6 L
Formato GN	GN 2/3
Profundidade Recipiente GN	65 mm
Dimensões (CxLxA)	395x430x290 mm
Material	Aço inoxidável
Acabamento	Acetinado
Peso Líquido	6.04 kg
Características da Tampa	Removível, com travão de fricção
Componentes Incluídos	Recipiente para água, recipiente GN 2/3, suporte para lata de combustível

Aplicações Profissionais

Este réchaud é ideal para manter alimentos quentes em buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e escolares, bem como em eventos de catering e festas. A sua robustez e design elegante adaptam-se a qualquer ambiente profissional que exija a apresentação de pratos quentes.

Réchaud GN 2/3 — 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 manter a posição desejada, otimizando o serviço e a conservação da temperatura. A facilidade de limpeza é assegurada pela tampa e recipiente de água removíveis, simplificando as operações de higiene diárias. O design com acabamento acetinado confere uma apresentação sofisticada aos pratos, valorizando o buffet.

Qual a capacidade deste réchaud?

A capacidade deste réchaud é de 6 litros, ideal para porções médias em buffets.

Este réchaud é fácil de limpar?

Sim, a tampa e o recipiente para água são removíveis, facilitando significativamente a limpeza e a manutenção da higiene.

Que tipo de aquecimento utiliza?

Este réchaud utiliza latas de combustível específicas para réchauds, que são colocadas no suporte incluído para manter os alimentos quentes.

Posso remover a tampa para servir?

Sim, a tampa pode ser completamente removida, o que simplifica o acesso aos alimentos e a limpeza do equipamento.

Quais as dimensões exatas do réchaud?

As dimensões externas do réchaud são 395 mm de comprimento, 430 mm de largura e 290 mm de altura.