

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chafing Dish Eléctrico Banho-Maria, 9 Litros, GN 1/1 RA232E

Informacoes do Produto

SKU:	EU2567	Modelo:	EU2567
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D
Peso:	8 kg		

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

EUTRON

Descrição Resumida

Chafing dish elétrico de 9 litros com aquecimento por banho-maria. Inclui 1 bandeja GN 1/1 e é ideal para manter alimentos quentes.

Descrição Completa

Chafing Dish Elétrico – Vantagens Essenciais para a Restauração

O nosso chafing dish elétrico, modelo RA232E, é a solução ideal para manter os seus pratos quentes a uma temperatura constante e perfeita. Essencial para buffets, hotéis e serviços de catering, este equipamento garante que a comida permaneça apetitosa e pronta a servir, reduzindo o desperdício alimentar e otimizando a eficiência da sua cozinha. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil higiene, indispensável num ambiente profissional.

Aplicações Versáteis

Este chafing dish é excepcionalmente versátil, tornando-o perfeito para uma variedade de cenários. Desde um buffet de hotel ao pequeno-almoço, passando por eventos de catering com grande afluência, ou até mesmo para manter pratos quentes no seu restaurante. A capacidade para uma travessa Gastronorm 1/1, já incluída, oferece a conveniência de servir uma vasta gama de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais, sempre na temperatura ideal.

Características Técnicas

Tipo de Aquecimento	Elétrico, banho-maria
Capacidade	9 litros
Compatibilidade GN	1 bandeja Gastronorm 1/1 (incluída)
Material	Aço inoxidável
Tampo	Removível

**Controlo de
Temperatura**

Ajustável

Peso

8 Kg

Atenção

A cuba deve estar cheia de água antes de ligar o equipamento.