

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chafing Dish Eléctrico Banho-Maria GN 1/1 - 9 Litros

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU1758W	<b>Modelo:</b>	1758W
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	1758W
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Chafing Dish elétrico de 9 litros com aquecimento regulável. Ideal para manter alimentos quentes em buffets, restaurantes e serviços de catering.

## Descricao Completa

### Chafing Dish Elétrico – Principais Vantagens

Concebido para profissionais exigentes, este **banho-maria elétrico** é a solução ideal para manter alimentos quentes à temperatura perfeita, garantindo a sua frescura e segurança alimentar por mais tempo. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e uma limpeza fácil, essenciais em qualquer cozinha profissional. A capacidade generosa de 9 litros, compatível com uma [Cuba Gastronorm 1/1](#) (já incluída), oferece flexibilidade para uma variedade de pratos, desde sopas reconfortantes a guisados saborosos.

A temperatura ajustável proporciona controlo total sobre o aquecimento, permitindo adaptar-se às necessidades específicas de cada iguaria que necessita de um **rechaud elétrico**. A facilidade de remoção da tampa simplifica o serviço e a manutenção, características cruciais para a eficiência em ambientes de serviço rápido. Este equipamento de buffet destaca-se pela sua fiabilidade e design prático, otimizando o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

### Aplicações

Este aquecedor de alimentos é perfeito para uma vasta gama de estabelecimentos, desde hotéis que oferecem pequenos-almoços e buffets, a restaurantes com serviço de self-service, empresas de catering e refeitórios empresariais ou escolares. A sua capacidade de manter a comida quente de forma consistente é inestimável para eventos, conferências e qualquer cenário onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são prioritárias.

Em áreas de [linha de buffet](#), este **banho-maria** complementa eficazmente outros equipamentos, criando uma experiência agradável e eficiente tanto para o staff quanto para os clientes. Utilize-o para servir uma variedade de pratos quentes, garantindo que cada porção é apresentada na sua melhor forma e pronta a ser desfrutada.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Aquecimento	Elétrico

Capacidade	9 litros
Compatibilidade Gastronorm	GN 1/1 (bandeja incluída)
Material	Aço Inoxidável
Controlo de Temperatura	Ajustável
Tampa	Removível