

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Água Elétrico 10L

Informacoes do Produto

SKU:	MS2.0.165.0000	Modelo:	WB10.3
Marca:	Fiamma	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Fiamma
Modelo	WB10.3

Descricao Resumida

Aquecedor de água profissional em aço inox com 10L e controlo de temperatura eletrónico. Ideal para buffets, cozinhas e restauração.

Descricao Completa

aquecedor de água industrial — Aquecedor de Água — Principais Vantagens

Este aquecedor de água profissional de 10 litros, com construção robusta em aço inoxidável, é uma solução fiável para cozinhas comerciais e estabelecimentos de restauração. Permite o fornecimento contínuo de água quente para diversas aplicações, desde a preparação de chás e cafés até à manutenção em banho-maria.

O controlo eletrónico do nível de água garante um funcionamento seguro e eficiente, enquanto a regulação de temperatura entre +80° e +98°C oferece versatilidade para diferentes necessidades. A torneira com dispositivo de segurança previne acidentes, e a ligação direta à rede hídrica garante um fluxo ininterrupto, otimizando a produtividade.

A sua instalação é simples e a manutenção é facilitada pela durabilidade do inox, tornando-o um investimento inteligente para qualquer negócio que exija um fornecimento constante e seguro de água a temperaturas elevadas.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, cafés, hotéis, e cantinas, este termoacumulador elétrico é perfeito para manter sopas, molhos ou outros alimentos à temperatura ideal, funcionando como um eficiente banho-maria. Também é adequado para preparar bebidas quentes de forma rápida e segura, poupando tempo e recursos.

A sua capacidade de 10 litros e o controlo preciso da temperatura fazem dele uma ferramenta essencial para buffets, serviços de catering e eventos onde a distribuição eficiente de líquidos quentes é crucial. A estrutura higiénica em aço inoxidável cumpre os mais rigorosos padrões de segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material da Estrutura	Aço Inoxidável
Capacidade	10 Litros

Controlo de Água	Eletrónico
Temperatura Regulável	+80° a +98 °C
Torneira	Com dispositivo de segurança
Ligação	Rede hídrica direta
Dimensões (LPA)	248x303/503x593 mm

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos é este aquecedor de água mais apropriado?

Este aquecedor é ideal para restaurantes, cafés, hotéis e outros estabelecimentos que necessitem de água quente de forma contínua e em grande volume, como em buffets e serviços de catering.

Qual é a capacidade de litros deste equipamento e a que temperatura pode a água ser mantida?

O aparelho tem uma capacidade de 10 litros e permite aquecer e manter a água a uma temperatura regulável entre +80°C e +98°C, ideal para diversas utilizações.

Este aquecedor requer algum tipo de instalação especial?

Sim, o aquecedor possui ligação direta à rede hídrica, garantindo um fornecimento constante de água, e requer apenas uma ligação elétrica padrão para o seu funcionamento.

A torneira do dispensador de água tem alguma funcionalidade de segurança?

Sim, a torneira está equipada com um dispositivo de segurança integrado, minimizando o risco de derrames acidentais e queimaduras, o que é crucial em ambientes profissionais.

Posso usar este aquecedor para fins além de fornecer água quente para bebidas?

Absolutamente. A sua capacidade de manter a água a uma temperatura estável torna-o adequado para aplicações como o banho-maria, mantendo alimentos quentes de forma eficiente e segura.