

# 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: 03/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



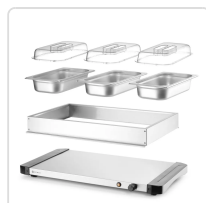
Hotelequip.pt

## Aquecedor de Alimentos Elétrico 230V 400W para Buffet 657x381mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE201749	<b>Modelo:</b>	201749
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369201749

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
--------------	-------

<b>Modelo</b>	201749
<b>EAN</b>	8711369201749

## Descricao Resumida

Aquecedor de alimentos elétrico 230V/400W em aço inoxidável, com 3 recipientes GN 1/3 e tampas. Ideal para manter pratos quentes em buffets ou serviço de sala.

## Descricao Completa

Este aquecedor de alimentos elétrico é ideal para manter a temperatura de pratos e ingredientes em buffets ou linhas de serviço. Opera a 230V com 400W de potência, garantindo um aquecimento eficiente e consistente.

### Aquecedor de Alimentos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
<b>Material</b>	Aço inoxidável, PP (Polipropileno)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	657 x 381 x 161 mm
<b>Potência</b>	400 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Capacidade GN</b>	3x GN 1/3 (65 mm altura)
<b>Intervalo de Temperatura</b>	40 - 75 °C
<b>Peso Líquido</b>	5,42 kg
<b>Peso Bruto</b>	7,85 kg

### Aplicações Profissionais

Este aquecedor é uma solução versátil para manter alimentos quentes em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com

serviço self-service, eventos de catering, e até mesmo em snack-bares ou roulotes que sirvam pratos do dia e necessitem de manter a comida à temperatura adequada.

## Aquecedor de Alimentos — Principais Vantagens

- **\*\*Versatilidade de Uso:\*\*** Pode ser utilizado com os 3 recipientes GN 1/3 incluídos para diferentes alimentos, ou como um buffet quente e placa aquecedora sem os recipientes.
- **\*\*Retenção de Calor Eficiente:\*\*** O design e a potência de 400W garantem uma manutenção de temperatura rápida e consistente entre 40°C e 75°C.
- **\*\*Durabilidade e Higiene:\*\*** Fabricado em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em qualquer cozinha profissional.
- **\*\*Pronto a Usar:\*\*** Fornecido com 3 recipientes GN 1/3 e tampas, permitindo uma utilização imediata após a instalação.

### Qual a capacidade dos recipientes GN incluídos?

O aquecedor é fornecido com três recipientes GN 1/3, cada um com 65 mm de altura, ideais para servir diferentes tipos de alimentos.

### Qual o intervalo de temperatura de funcionamento?

Este equipamento mantém os alimentos a uma temperatura controlada entre 40°C e 75°C, ideal para serviço de buffet.

### Posso utilizar este equipamento sem os recipientes GN?

Sim, o aquecedor pode ser utilizado como um buffet quente ou como uma placa aquecedora para pratos, mesmo sem os recipientes GN.

### De que materiais é fabricado o aquecedor?

É fabricado principalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza, com alguns componentes em polipropileno (PP).

### É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável e os recipientes GN amovíveis tornam a limpeza e a manutenção deste aquecedor de alimentos simples e rápida. **?**