

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Réchaud Elétrico Banho-Maria GN 1/1 700W – Manutenção de Temperatura

Informações do Produto

SKU:	HE470442	Modelo:	470442
Marca:	HENDI	EAN:	8711369470442

Imagens do Produto



Especificações

Marca	HENDI
Modelo	470442
EAN	8711369470442

Descricao Resumida

Réchaud elétrico GN 1/1 de 700W para manutenção de temperatura em buffets. Controlo digital de 35-85°C, recipiente em aço inox, design moderno e fácil de transportar.

Descricao Completa

Este réchaud elétrico GN 1/1 foi concebido para manter alimentos quentes em buffets e serviços de catering, operando com um sistema de banho-maria para uma distribuição de calor uniforme e controlada.

Réchaud Elétrico GN 1/1 — Réchaud elétrico profissional — Réchaud Elétrico — Características Técnicas

Material da Estrutura	Polipropileno resistente a altas temperaturas
Material do Recipiente	Aço inoxidável 18/8
Material do Elemento de Aquecimento	Aço inoxidável 18/8
Material da Tampa	Vidro temperado com pega e dobradiça de alumínio
Capacidade do Recipiente	GN 1/1 ou GN 2/3 (removível), (H)100 mm
Capacidade Máxima de Água	24 L
Potência	700 W
Tensão	230 V
Faixa de Temperatura	35 a 85°C (incrementos de 1°C)

Dimensões (LxPxA)	607x402x245 mm
Peso Líquido	7,05 kg
Controlo	Painel digital com visor
Função Principal	Manter alimentos quentes (não cozinhar)
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este réchaud é ideal para buffets em hotéis, restaurantes com serviço self-service, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para eventos de catering e pastelarias que servem pequenos-almoços ou almoços. A sua versatilidade permite manter uma variedade de pratos quentes, desde guisados a acompanhamentos, garantindo a satisfação dos clientes em qualquer ambiente profissional.

Réchaud Elétrico — Principais Vantagens

- Controlo digital preciso da temperatura entre 35°C e 85°C, assegurando a manutenção ideal dos alimentos.
- Sistema de banho-maria que proporciona aquecimento uniforme, prevenindo o sobreaquecimento e preservando a qualidade dos pratos.
- Recipiente GN 1/1 em aço inoxidável 18/8, removível e fácil de limpar, contribuindo para a higiene e durabilidade.
- Tampa de vidro temperado com suporte para cartões, permitindo uma identificação clara dos produtos e reduzindo a perda de calor.
- Design leve e compacto, facilitando o transporte e a integração em diferentes configurações de buffet e serviço.