

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: 24/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Rechaud Aço Inoxidável 9.5L com 2 Queimadores

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|-----------|----------------|---------------|
| SKU: | PJP379065 | Modelo: | P379065 |
| Marca: | Pujadas | EAN: | 8421661379656 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | Pujadas |
| Modelo | P379065 |
| EAN | 8421661379656 |

Descricao Resumida

Rechaud profissional em aço inoxidável com capacidade de 9.5L, ideal para manter alimentos quentes em buffets e eventos. Inclui 2 queimadores para aquecimento uniforme e pegas laterais.

Descricao Completa

Este rechaud em aço inoxidável é projetado para manter os alimentos quentes e prontos a servir em buffets e eventos. Com uma capacidade de 9.5 litros, garante uma apresentação profissional e eficiente.

Chafing Dish Aço Inox — Banho-Maria Profissional — Chafing Dish Profissional — Rechaud — Características Técnicas

| | |
|----------------------------|----------------|
| Material | Aço inoxidável |
| Cor | Metálico |
| Capacidade | 9.5 L |
| Largura | 65 cm |
| Profundidade | 35 cm |
| Altura | 34 cm |
| Peso | 6.23 kg |
| Tipo de Aquecimento | 2 queimadores |

Rechaud — Aplicações Profissionais

Este rechaud é uma solução versátil para manter os alimentos quentes e apetitosos em diversos contextos profissionais. É ideal para serviços de catering, buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e escolares, e eventos que exijam uma apresentação contínua de pratos quentes.

Rechaud — Principais Vantagens

- Fabricado em aço inoxidável para elevada durabilidade e resistência à corrosão.

- Distribuição uniforme do calor, garantindo que os alimentos se mantêm à temperatura ideal.
- Capacidade generosa de 9.5 litros, adequada para servir grandes volumes.
- Tampa que retém o calor e recicla a condensação, preservando a qualidade dos alimentos.
- Equipado com pegas laterais para um transporte fácil e seguro.
- Suporte robusto com dois queimadores para aquecimento consistente.

Qual a capacidade deste rechaud?

Este rechaud possui uma capacidade de 9.5 litros, ideal para servir uma quantidade considerável de alimentos em buffets ou eventos.

De que material é feito este rechaud?

É fabricado em aço inoxidável, o que lhe confere grande durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes profissionais.

Como é feito o aquecimento dos alimentos?

O rechaud inclui um suporte com dois queimadores, que proporcionam um aquecimento uniforme e consistente para manter os alimentos quentes.

É fácil transportar este equipamento?

Sim, este rechaud está equipado com pegas laterais robustas, que facilitam o seu transporte seguro entre diferentes locais de serviço.

Para que tipo de estabelecimentos é recomendado?

É ideal para hotéis, restaurantes, serviços de catering, buffets, cantinas e qualquer local que necessite de manter alimentos quentes para um grande número de pessoas.