

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Aquecedor de Bules em Ferro Fundido para Buffet e Serviço

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|---------------|
| SKU: | IB625300 | Modelo: | 625300 |
| Marca: | IBILI | EAN: | 8411922448153 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | IBILI |
| Modelo | 625300 |
| EAN | 8411922448153 |

Descricao Resumida

Aquecedor de bules em ferro fundido, ideal para manter chá, café ou outras bebidas quentes à temperatura de serviço em buffets e mesas.

Descricao Completa

Mantenha a sua tetera, caçarola ou panela pequena sempre na temperatura ideal com este prático aquecedor em ferro fundido. Com um design robusto e funcional, é a solução perfeita para serviço contínuo em buffets, cafés ou restaurantes que servem chá ou necessitam de manter pequenas porções quentes.

aquecedor para tetemas — Características Técnicas

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| Material | Ferro Fundido |
| Quantidade Mínima de Encomenda | 1 |

Aplicações Profissionais

Ideal para o serviço de chás em hotéis ou pastelarias, este aquecedor assegura que as suas infusões permanecem na temperatura ideal durante mais tempo. Em snack-bares ou roulotes, a sua robustez permite aquecer ou manter quentes pequenas panelas, molhos ou guarnições essenciais durante os períodos de maior movimento.

Aquecedor para Tetemas — Principais Vantagens

Este aquecedor destaca-se pela sua construção em ferro fundido, garantindo durabilidade e excelente retenção de calor, permitindo a manutenção da temperatura de serviço sem necessidade de energia elétrica contínua. A sua versatilidade permite o uso com diversos tipos de recipientes pequenos, adaptando-se a múltiplas necessidades operacionais em cozinhas profissionais e buffets.

Perguntas Frequentes

Qual a principal função deste aquecedor?

A sua principal função é manter objetos como tetearas, panelas ou caçarolas pequenas aquecidas, ideal para serviço contínuo.

Que tipo de estabelecimentos podem beneficiar deste equipamento?

Restaurantes, hotéis, pastelarias, snack-bares, roulotes e serviços de catering podem utilizar este aquecedor para manter alimentos ou bebidas quentes.

Qual o material de fabrico e que vantagens oferece?

É fabricado em ferro fundido, o que confere grande durabilidade e excelente capacidade de retenção e distribuição uniforme de calor.

É necessário algum tipo de energia para o seu funcionamento?

Não, este modelo funciona passivamente, retendo o calor do recipiente que colocar sobre ele ou do calor residual.

Posso usar este aquecedor para recipientes de que dimensão?

É ideal para recipientes pequenos como tetearas, pequenas caçarolas ou panelas, assegurando o aquecimento uniforme da base.