

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Chaffing Dish Elétrico 600W com Tampa Retrátil 430x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19000304	<b>Modelo:</b>	CHD-E-EL
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CHD-E-EL

### Descricao Resumida

Chaffing dish elétrico de 600W com tampa retrátil a 180°, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Dimensões: 430x700x480 mm.

## Descricao Completa

Este chaffing dish elétrico de 600W foi concebido para manter alimentos quentes de forma eficiente em serviços de buffet, garantindo uma apresentação impecável e a temperatura ideal dos pratos.

### Características Técnicas

<b>Tipo de Aquecimento</b>	Elétrico
<b>Potência Elétrica</b>	600 W
<b>Tensão</b>	230V/1/50Hz
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	430 x 700 x 480 mm
<b>Profundidade Máxima Cuba GN</b>	100 mm
<b>Tipo de Cuba Incluída</b>	1x GN 1/1
<b>Material</b>	Aço inoxidável polido
<b>Tampa</b>	Retrátil a 180°

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, e empresas de catering que necessitam manter grandes volumes de alimentos quentes durante períodos prolongados. É ideal para pequenos-almoços, almoços, jantares e eventos, garantindo que os pratos servidos mantenham a sua qualidade e temperatura.

### Chaffing Dish Elétrico — Principais Vantagens

A utilização de um chaffing dish elétrico oferece um controlo de temperatura preciso e constante, eliminando a necessidade de combustíveis como o álcool gel, o que aumenta a segurança e reduz os custos operacionais. A tampa retrátil facilita o acesso aos alimentos e otimiza o espaço no buffet, enquanto a construção em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, cumprindo

as normas de higiene mais exigentes.

#### **Como funciona o sistema de aquecimento elétrico?**

Este chaffing dish possui um elemento de aquecimento elétrico integrado de 600W que mantém a cuba GN quente de forma contínua e uniforme, bastando ligá-lo à corrente elétrica de 230V.

#### **Que tipo de cubas GN posso utilizar neste equipamento?**

O tanque deste chaffing dish permite a utilização de cubas GN 1/1 ou subdivisões, com uma profundidade máxima de 100 mm, oferecendo flexibilidade para diferentes tipos de alimentos e apresentações.

#### **Quais as vantagens de uma tampa retrátil?**

A tampa retrátil a 180° oferece maior conveniência e higiene, pois não necessita de ser removida e colocada à parte, evitando derrames e otimizando o espaço no balcão do buffet.

#### **Este chaffing dish é fácil de limpar e manter?**

Sim, a construção em aço inoxidável polido facilita a limpeza e manutenção, garantindo a conformidade com os padrões de higiene e prolongando a vida útil do equipamento em ambientes profissionais.

#### **É adequado para uso contínuo em serviços de buffet?**

Sim, o seu design robusto e aquecimento elétrico constante tornam-no ideal para uso contínuo em buffets de hotéis, restaurantes e eventos, onde a manutenção da temperatura é crucial.