

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Chafing Dish Elétrico de Bancada GN 1/1 - 9L

Informacoes do Produto

SKU:	MS1168.750.006	Modelo:	ECD09C1
Marca:	MAGNUS	EAN:	N/D
		Dimensões:	570 x 370 x 320 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	MAGNUS
Modelo	ECD09C1

Descricao Resumida

Chafing dish elétrico de bancada com 9L de capacidade, temperatura ajustável (0-85°C) e proteção contra superaquecimento. Ideal para buffets.

Descricao Completa

Aquecedor de Comida Profissional — Principais Vantagens

Este aquecedor de alimentos elétrico é ideal para manter pratos quentes a uma temperatura constante, pronto a servir. Com a sua tampa basculante, garante uma utilização fácil e eficiente, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e eventos de catering. A capacidade generosa de 9 litros, compatível com o formato Gastronorm 1/1, permite gerir grandes volumes de comida. O controlo digital da temperatura e as funcionalidades de segurança, como a proteção contra superaquecimento, conferem tranquilidade e fiabilidade ao seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma solução robusta para restaurantes, hotéis e serviços de catering que procuram manter a qualidade e temperatura dos alimentos durante longos períodos. É extremamente versátil para buffets, eventos, banquetes, e qualquer estabelecimento que sirva refeições em grande escala, assegurando que os seus clientes desfrutem sempre de comida quente e saborosa.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	570x370x320 mm
Potência	0.8 kW
Alimentação Elétrica	230V/1/50 Hz
Capacidade	9 L
Temperatura	0 – 85 °C

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade deste chafing dish?

Este chafing dish possui uma capacidade total de 9 litros, ideal para servir porções generosas de alimentos em eventos e buffets.

Posso controlar a temperatura do equipamento?

Sim, o equipamento integra um painel de temperatura digital que permite ajustar a temperatura entre 0 e 85°C, garantindo a conservação ideal dos seus pratos.

Qual o tipo de recipiente que posso usar?

O aparelho é fornecido com um recipiente Gastronorm GN 1/1x65mm em inox, compatível com as normas da indústria hoteleira.

Este chaffing dish oferece alguma proteção contra superaquecimento?

Sim, o equipamento está equipado com um sistema de proteção contra superaquecimento, garantindo segurança adicional durante a operação e prolongando a vida útil do aparelho.

É prático para o serviço de buffet?

Com a sua tampa basculante que abre até 90°, oferece máxima comodidade e agilidade ao servir, facilitando o acesso aos alimentos para a sua equipa ou clientes.