

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Placa de Infravermelhos Elétrica para Alimentos 850x640mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.206	Modelo:	UD3500.206
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	11 kg	Dimensões:	850 x 640 x 800 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD3500.206

FAQ

Q: Quais são as dimensões desta placa de infravermelhos e que espaço necessito? A: Esta placa de infravermelhos possui dimensões de 850x640x800 mm. É importante garantir que dispõe de espaço suficiente na sua área de preparo ou buffet para acomodar estas medidas, permitindo uma circulação adequada e acesso fácil., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta placa de infravermelhos? A: A placa de infravermelhos requer uma tensão de 230 V e tem uma potência combinada de 950 W (450W + 500W). A instalação deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento, em conformidade com as normas elétricas., Q: Como devo realizar a limpeza e manutenção desta placa para prolongar a sua vida útil? A: Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente neutro e evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza. A manutenção regular, como a verificação periódica das lâmpadas e ligações, ajuda a prolongar a vida útil do equipamento., Q: Esta placa de infravermelhos inclui alguma garantia ou assistência técnica? A: Sim, a placa de infravermelhos inclui uma garantia de fábrica para quaisquer defeitos de material ou fabrico. Para informações detalhadas sobre a cobertura da garantia e os procedimentos para assistência técnica, por favor, contacte o nosso serviço de apoio ao cliente., Q: Quais acessórios são compatíveis ou recomendados para esta placa de infravermelhos? A: Embora a placa venha pronta a usar, recomendamos verificar os nossos acessórios de buffet e exposição. Estes podem incluir bandejas GN, recipientes ou suportes adicionais que complementam a funcionalidade da placa, dependendo das suas necessidades específicas de serviço.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

placa infravermelhos profissional, aquecedor alimentos, equipamento buffet

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14925

Alt Text Imagens

Placa Infra Vermelhos Pci4712 2 Lâmpadas*

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Placa Infra Vermelhos Pci4712 2 Lâmpadas*

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras > Aquecidas

Categorias Secundárias

BAR E CAFETARIA > Balcões e Vitrynes Expositoras, BAR E CAFETARIA

Upsells (SKU Título)	HRMF9004S,HRCE2P750E,HRCE4P750S
Uso Profissional - Dicas	Ajuste o termostato entre 60°C e 70°C para proteínas delicadas para evitar a cozedura residual e a dessecação das fibras., Posicione recipientes de aço inoxidável ou cerâmica de fundo plano para maximizar a transferência térmica por condução na base da placa., Realize a higienização das lâmpadas apenas quando totalmente frias, utilizando panos de microfibras secos para evitar a acumulação de resíduos que reduzam a eficiência radiante., Utilize a placa como suporte para aquecimento prévio de pratos antes do empratamento, elevando a percepção de qualidade do serviço ao cliente.
Uso Profissional - Perfis	Diretores de F&B de unidades hoteleiras, Chefes de Cozinha e Kitchen Managers, Gestores de Empresas de Catering e Eventos
Descrição Curta Original	A placa de infravermelhos mantém os alimentos quentes por mais tempo. Ideal para restaurantes, buffets e eventos, é fácil de usar e possui design compacto. Mantenha seus pratos quentes e saborosos com esta placa.
Descrição Original (1/2)	Dimensões: 850x 640x 800 mm Lampada 2 nr Temperatura 30 a 90 °C Peso 10-11 kg Potência: 450+500 w Tensão: 230 V
Cross-sells (SKU Título)	HRMF6004S,HRBME9004E,HRMF9004E
Uso Profissional - Casos de Uso	Serviço de Buffet em Unidades Hoteleiras: Utilizada em linhas de pequeno-almoço ou jantares temáticos para manter guarnições, ovos e carnes trinchadas na temperatura ideal de consumo (HACCP), evitando o arrefecimento precoce em salas climatizadas., Pass de Cozinha em Restaurantes de Elevado Débito: Atua como ponte térmica no 'pass' de saída, permitindo que o Chef agrupe vários pratos de um pedido complexo para que saiam todos simultaneamente à temperatura correta, sem que os primeiros a serem empratados percam calor., Estações de Catering e Banquetes: Em eventos corporativos ou casamentos, serve como ponto de apoio para a finalização e manutenção de finger food ou pratos principais antes do serviço de mesa, garantindo uniformidade térmica em grandes volumes de produção.
Uso Profissional - Introdução	A placa de infravermelhos profissional de 850x640mm é um ativo crítico para operações de food service que exigem a manutenção rigorosa da temperatura de serviço sem comprometer a textura orgânica dos alimentos. Ao combinar calor radiante superior via lâmpadas e condução térmica na base, este equipamento de 950W mitiga a perda de humidade e garante a segurança alimentar em ambientes de alto fluxo, otimizando o tempo de resposta entre a cozinha e o cliente final.
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão

Largura (mm)

600–1000 mm

Descrição Resumida

Placa infravermelhos elétrica profissional para manter alimentos quentes. Com 2 lâmpadas e temperatura ajustável (30-90 °C), ideal para hotelaria.

Descrição Completa

Aquecedor de Alimentos — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente profissional, esta placa radiante mantém os produtos quentes, preservando a sua temperatura e frescura por mais tempo. É um dispositivo indispensável para qualquer negócio de restauração que procure excelência no serviço e satisfação do cliente.

A tecnologia de calor infravermelho assegura um aquecimento uniforme e eficiente, perfeito para buffets, linhas de self-service ou para manter pratos prontos a servir em cozinhas com elevado ritmo. A durabilidade da sua construção garante resistência ao uso diário intenso.

Com regulação de temperatura programável, permite ajustar o calor às necessidades específicas de cada prato, evitando que seque ou arrefeça. Esta característica é vital para maximizar a retenção da humidade e o paladar das preparações.

Aplicações Profissionais

Esta solução é ideal para restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cafés e empresas de catering. É perfeita para conservar carnes, acompanhamentos, preparações de pequeno-almoço e outras iguarias, assegurando que chegam à mesa sempre à temperatura certa. A sua dimensão otimiza o espaço em bancadas e estações de serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	850 x 640 x 800 mm
Número de Lâmpadas	2
Temperatura	30 a 90 °C

Característica	Detalhe
Peso Líquido	10-11 kg
Potência	950 W (450 W + 500 W)
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual a potência total desta placa de infravermelhos?

A potência total da placa é de 950 W, distribuída por duas lâmpadas, uma de 450 W e outra de 500 W, garantindo um aquecimento uniforme e eficaz dos alimentos.

É possível ajustar a temperatura de aquecimento?

Sim, esta placa elétrica permite ajustar a temperatura numa gama de 30 °C a 90 °C, possibilitando um controlo preciso do nível de calor aplicado aos alimentos.

É adequada para uso em buffets e self-service?

Completamente. Graças à sua capacidade de manter os alimentos quentes por longos períodos e ao seu design robusto, é ideal para buffets, serviços de catering e áreas de self-service, assegurando que os pratos são servidos na temperatura ideal de consumo.

Quais são os requisitos de instalação elétrica para esta placa de infravermelhos?

A placa infravermelhos necessita de uma tensão de 230 V e possui uma potência combinada de 950 W. Recomenda-se que a instalação seja efetuada por um eletricista qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento.

Como devo realizar a limpeza e manutenção desta placa para prolongar a sua vida útil?

Para a limpeza, utilize um pano húmido com detergente neutro e evite produtos abrasivos que possam danificar as superfícies. Certifique-se de que o equipamento está desligado e frio antes de iniciar a limpeza, e faça verificações periódicas às lâmpadas.