

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Quente Vitrocerâmica 5 GN 1/1 Branca 2255W

Informacoes do Produto

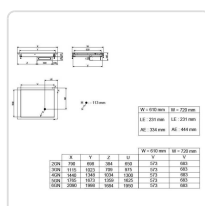
SKU: EX19036506

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Quente

Cor

Branco

Instalação

De Bancada

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Placa quente vitrocerâmica encastrável com capacidade para 5 GN 1/1, ideal para buffets. Mantém alimentos entre 30 °C e 120 °C com aquecimento uniforme e eficiente, 2255W.

Descricao Completa

Esta placa quente vitrocerâmica, com capacidade para 5 GN 1/1, foi concebida para manter alimentos quentes de forma uniforme e eficiente. O seu sistema de aquecimento por resistências de silicone garante uma distribuição homogênea do calor, otimizando o consumo energético. Ideal para serviço de buffet, opera entre 30 °C e 120 °C.

Características Técnicas

Comprimento	1765 mm
Largura	610 mm
Altura	147 mm
Comprimento da Pastilha (Corte)	1740 mm
Largura da Pastilha (Corte)	585 mm
Capacidade	5 GN 1/1
Potência	2255 W
Acabamento	Branco
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz
Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para manter alimentos à temperatura de serviço em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, ou em restaurantes que ofereçam serviço de self-service. A sua capacidade para 5 GN 1/1 permite uma apresentação eficiente de uma variedade de pratos, sendo perfeita para eventos de catering e áreas de pequeno-almoço.

Placa Quente Vitrocerâmica — Principais Vantagens

- **Aquecimento uniforme:** Resistências de silicone garantem distribuição homogénea do calor em toda a superfície.
- **Eficiência energética:** Sistema otimizado para um consumo de energia controlado.
- **Controlo preciso:** Termóstato para regulação exata da temperatura entre 30 °C e 120 °C.
- **Higiene e limpeza:** Superfície vitrocerâmica lisa facilita a limpeza e manutenção diária.
- **Grande capacidade:** Acomoda 5 cubas GN 1/1, ideal para grandes volumes de serviço em buffets.

Qual a capacidade máxima de cubas GN que esta placa suporta?

Esta placa quente foi concebida para acomodar até 5 cubas GN 1/1, permitindo servir uma vasta gama de alimentos em simultâneo.

Qual a gama de temperaturas de trabalho desta placa?

A placa opera numa gama de temperaturas de 30 °C a 120 °C, regulável através de um termóstato, garantindo a manutenção ideal dos alimentos.

Como é que o sistema de aquecimento garante uma temperatura uniforme?

O aquecimento é feito por resistências de silicone coladas na parte inferior da superfície vitrocerâmica, assegurando uma distribuição de calor uniforme em toda a área.

Esta placa quente é adequada para encastrar em balcões de buffet?

Sim, o design "Drop In-Encastrar" é especificamente pensado para integração em balcões de buffet, proporcionando uma superfície de serviço contínua e elegante.

Quais as dimensões de corte necessárias para a instalação?

As dimensões de corte para a pastilha são de 1740 mm de comprimento por 585 mm de largura, garantindo um encaixe perfeito na estrutura do balcão.