

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 rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Placa Quente Alumínio 3x GN1/1 Encastrar Elétrica para Buffet

Informacoes do Produto

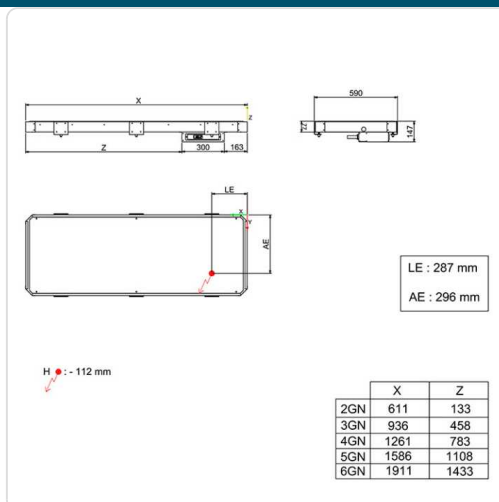
SKU: EX19092270

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura: Quente

Energia: Elétrico

Instalação: De Bancada

N° de Tabuleiros / GN: 3

Potência: Até 3 kW

Descricao Resumida

Placa quente de alumínio para encastrar sob bancadas, com capacidade para 3x GN1/1. Garante difusão térmica superior e controlo eletrónico preciso para buffets.

Descricao Completa

Esta placa quente de alumínio foi concebida para instalação encastrada sob bancadas de granito, Silestone ou materiais similares, garantindo uma difusão térmica eficiente para manter alimentos à temperatura ideal em buffets e áreas de self-service.

Placa Quente Alumínio — Placa Quente Encastrar — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	936 x 590 x 147 mm
Capacidade	3 x GN1/1
Potência Elétrica	1,355 kW
Tipo de Instalação	Encastrar sob bancada (granito, Silestone ou similar, espessura padrão 20 mm)
Sistema de Aquecimento	Resistências de silicone aderidas à placa
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com visor digital
Painel Elétrico	Preparado para instalação frontal até 1,5 m
Acessórios Incluídos	Kit de peças para ajuste de altura

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma discreta e eficiente. É particularmente adequada para:

- Buffets de hotéis e restaurantes com serviço de sala
- Cantinas empresariais e hospitalares
- Áreas de self-service em cafés e pastelarias com confeitaria
- Serviços de catering e eventos que requerem apresentação de alimentos aquecidos
- Restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com serviço de buffet

Placa Quente de Alumínio — Principais Vantagens

- **Difusão Térmica Superior:** A placa de alumínio assegura uma distribuição de calor uniforme e eficaz sobre a bancada, mantendo os alimentos na temperatura ideal.
- **Controlo Preciso:** O termóstato eletrónico com visor digital permite ajustar e monitorizar a temperatura com exatidão, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento.
- **Integração Discreta:** Projetada para ser instalada sob a bancada, esta placa quente oferece uma solução estética e funcional, sem comprometer o design do espaço de serviço.
- **Flexibilidade de Instalação:** O painel elétrico separado e o kit de ajuste de altura facilitam a adaptação a diferentes configurações de bancada e requisitos de instalação.
- **Manutenção da Qualidade:** Garante que os pratos servidos em buffets e áreas de self-service mantenham a sua qualidade e temperatura, melhorando a experiência do cliente.

Qual a espessura mínima da bancada para instalação?

Esta placa quente é projetada para ser instalada sob bancadas com uma espessura padrão de 20 mm, como granito ou Silestone.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo da temperatura é realizado através de um termóstato eletrónico com visor digital, que permite ajustar e monitorizar a temperatura na bancada de trabalho.

Qual a capacidade desta placa quente?

A placa quente tem capacidade para acomodar 3 tabuleiros GN1/1, ideal para buffets de média a grande dimensão.

É necessário adquirir uma armação para a instalação?

Sim, a placa é preparada para ser colocada debaixo da bancada através de uma armação, que não é fornecida com o equipamento.

O painel elétrico vem integrado na placa?

Não, o painel elétrico é fornecido separadamente e está preparado para ser colocado na parte frontal da unidade, com um alcance de até 1,5 metros.

?