

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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 Encastrável 4 GN1/1 Elétrica para Buffet

Informacoes do Produto

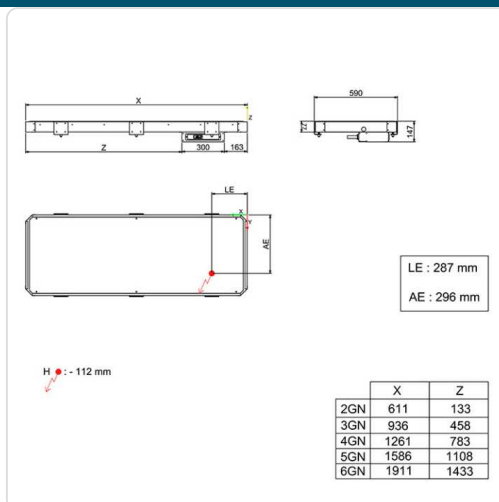
SKU: EX19092271

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Quente
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Material	Alumínio
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Placa quente encastrável para buffets, com capacidade para 4 cubas GN1/1. Mantém os alimentos à temperatura ideal através de controlo eletrónico preciso.

Descricao Completa

Esta placa quente encastrável foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal em buffets e linhas de self-service, integrando-se discretamente sob bancadas de 20 mm de espessura para uma apresentação impecável.

placa quente encastrar — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1261 x 590 x 147 mm
Capacidade	4 cubas GN1/1
Potência Elétrica	1,805 kW
Tipo de Aquecimento	Resistências de silicone
Material da Placa	Alumínio
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com visor digital
Instalação	Encastrável sob bancada (granito, Silestone ou similar, 20 mm)

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma contínua e higiénica. É perfeita para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering que operam em eventos. A sua integração discreta permite uma apresentação sofisticada em qualquer linha de serviço.

Placa Quente Encastrável — Principais Vantagens

- Manutenção Térmica Eficaz:** O sistema de aquecimento por resistências de silicone e a placa de alumínio garantem uma distribuição uniforme e eficiente do calor.
- Integração Estética:** Concebida para ser encastrada sob a bancada, proporciona uma superfície de serviço contínua e elegante, sem elementos visíveis.

- **Controlo Preciso:** O termostato eletrónico com visor digital permite ajustar e monitorizar a temperatura com exatidão, assegurando a qualidade dos alimentos.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com 4 cubas GN1/1, oferece flexibilidade para servir uma variedade de pratos simultaneamente.
- **Durabilidade e Higiene:** A construção robusta e os materiais de qualidade facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento.

Como se instala esta placa quente?

Esta placa é encastrável e deve ser instalada sob uma bancada de granito, Silestone ou material similar com uma espessura padrão de 20 mm. Inclui um kit de peças para ajuste de altura e requer uma armação de suporte (não fornecida) para fixação.

Qual a capacidade de serviço desta placa?

A placa quente tem capacidade para acomodar 4 cubas gastronorm de tamanho GN1/1, permitindo servir uma variedade considerável de alimentos em simultâneo.

Que tipo de bancada é compatível com este equipamento?

É compatível com bancadas de granito, Silestone ou materiais similares, desde que possuam uma espessura padrão de 20 mm, garantindo uma integração perfeita e segura.

Como se controla a temperatura da placa?

O controlo da temperatura é feito através de um termostato eletrónico com visor digital, que permite regular a temperatura da superfície da bancada até ao nível desejado com precisão.

Este equipamento é fácil de limpar?

Sim, a superfície da placa de alumínio, uma vez integrada na bancada, é lisa e de fácil acesso, o que simplifica significativamente os procedimentos de limpeza e manutenção diária.