

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 rapido
ao produto



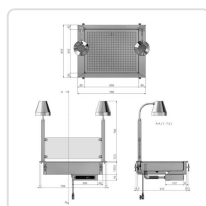
Hotelequip.pt

Estação de Corte Profissional 2 GN 1/1, Elétrica 1500W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19080817	Modelo:	TRCBMA-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	TRCBMA-211
Energia	Elétrico

Instalação	De Chão
Potência	Até 3 kW
Material	Inox

Descricao Resumida

Estação de corte profissional elétrica de 1500W para buffet, com banho-maria para 2 cubas GN 1/1 e lâmpadas infravermelhos, mantém carnes quentes e suculentas.

Descricao Completa

Esta estação de corte profissional elétrica de 1500W é projetada para manter carnes assadas e aves quentes e suculentas, facilitando o corte em porções para serviço de buffet.

estação de corte profissional — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões Externas (L x P x A)	790 x 610 x 930 mm
Dimensões de Encaixe (L x P)	756 x 573 mm
Capacidade	2 cubas GN 1/1 (não incluídas)
Potência	1500 W
Alimentação	Elétrica
Material	Aço inoxidável, vidro temperado
Funcionalidades	Banho-maria, lâmpadas infravermelhos orientáveis, chapa microperfurada
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta estação de corte é ideal para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou catering, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos alimentos são cruciais. É perfeita para hotéis com serviço de pequeno-almoço ou almoço, restaurantes de cozinha tradicional com pratos de carne assada, empresas de catering para eventos e cantinas empresariais ou hospitalares que servem refeições em grande volume.

Estação de Corte — Principais Vantagens

- Mantém carnes assadas e aves macias e suculentas através do banho-maria e lâmpadas infravermelhos.
- A chapa de aço inoxidável microperfurada facilita o corte preciso e recolhe os sucos, mantendo a área de serviço limpa.
- Estrutura robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e fácil higienização.
- Protetor frontal em vidro temperado para segurança e higiene, sem comprometer a visibilidade.
- Design integrado que se adapta a outras linhas de equipamento de buffet.

Qual a capacidade de cubas GN desta estação de corte?

A estação de corte tem capacidade para duas cubas GN 1/1, permitindo servir diferentes tipos de carne ou grandes volumes de um único prato.

Para que servem as lâmpadas de infravermelhos?

As duas lâmpadas de infravermelhos orientáveis mantêm a temperatura da carne na zona de corte, assegurando que esta permanece quente e apetitosa para os clientes.

Qual a função da chapa de corte microperfurada?

A chapa de aço inoxidável microperfurada na zona de corte facilita o manuseamento e o corte da carne, ao mesmo tempo que recolhe eficientemente os sucos produzidos, mantendo a limpeza.

Como é fornecida esta estação de corte?

Esta estação de corte é fornecida montada, pronta para ser instalada e utilizada de imediato no seu espaço profissional.

?

Em que tipo de estabelecimentos é mais adequada?

?

É ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering e cantinas que necessitam de manter e servir carnes quentes de forma eficiente e profissional.