



Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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.



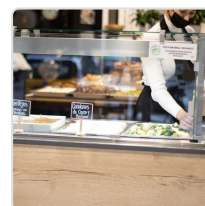
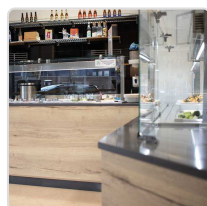
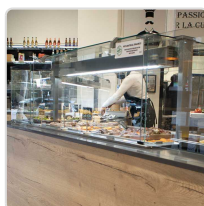
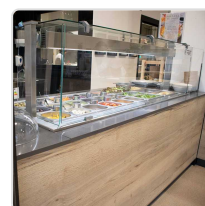
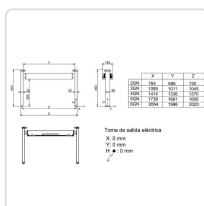
Acesso rapido
ao produto

Mantenedora de Calor e Luz para Buffet, 3 GN 1/1, 1050W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036448	Modelo:	PC-R-311 C
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-311 C
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Mantenedora de calor e luz com cristais cerâmicos, ideal para buffets. Capacidade para 3 GN 1/1, com 1050W de potência para manter alimentos quentes e bem apresentados.

Descricao Completa

Esta mantenedora de calor e luz foi concebida para preservar a temperatura e a qualidade visual dos alimentos em áreas de self-service, utilizando cristais cerâmicos para calor intenso e focado.

Características Técnicas

Comprimento	1085 mm
Largura interna	142 mm
Altura	483 mm
Capacidade GN	3 GN 1/1
Potência	1050 W
Tipo de aquecimento	Cristais cerâmicos
Formato	Reto

Aplicações Profissionais

Esta mantenedora de calor e luz é essencial para estabelecimentos que oferecem serviço de self-service ou buffet, como hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de ementa diária, e empresas de catering para eventos. Garante que os pratos se mantêm quentes e

apelativos durante todo o período de serviço.

Mantenedora de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura dos alimentos, preservando a sua qualidade.
- Proteção higiénica dos produtos expostos, minimizando a contaminação.
- Iluminação integrada para realçar a apresentação visual dos pratos.
- Aquecimento intenso e concentrado através de elementos cerâmicos.
- Design reto e robusto, facilitando a integração em diversas linhas de buffet.

Como funciona o aquecimento por cristais cerâmicos?

Os cristais cerâmicos fornecem um calor intenso e concentrado, garantindo que os alimentos mantêm a sua temperatura ideal de forma eficiente e uniforme, sem ressecar.

Qual a capacidade desta mantenedora?

Esta mantenedora tem capacidade para acomodar 3 tabuleiros GN 1/1, permitindo a exposição de uma variedade de pratos em simultâneo e otimizando o espaço.

Este equipamento também ilumina os alimentos?

Sim, além de manter o calor, a unidade integra iluminação para realçar a apresentação visual dos alimentos, tornando-os mais apelativos e convidativos para o cliente.

É fácil de integrar numa linha de buffet existente?

Com o seu design reto e dimensões standard, esta mantenedora é projetada para uma fácil integração em diversas configurações de linhas de self-service e buffets, otimizando o fluxo de trabalho.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada?

É ideal para hotéis, cantinas, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos quentes e expostos de forma higiénica e apelativa.

?