

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.



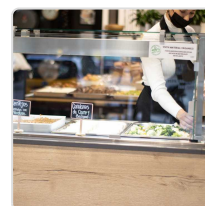
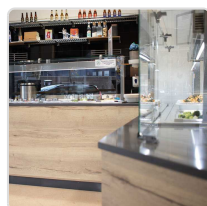
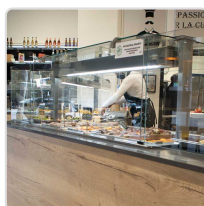
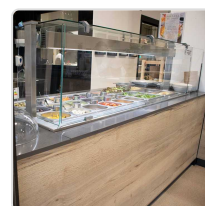
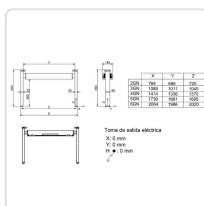
Acesso rapido
ao produto

Mantenedora de Calor e Luz para Buffet, 4 GN 1/1, 1300W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036449	Modelo:	PC-R-411 C
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-411 C
Instalação	De Bancada
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Mantenedora de calor e luz para buffet, com capacidade para 4 GN 1/1. Utiliza cristais cerâmicos de 1300W para aquecimento intenso e iluminação eficaz dos alimentos.

Descricao Completa

Este equipamento foi concebido para manter alimentos quentes e visíveis em áreas de buffet, utilizando cristais cerâmicos para um calor intenso e focado. Ideal para otimizar o serviço de self-service.

mantenedora de luz e calor — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Exterior	1410 mm
Largura Interior	142 mm
Altura Exterior	483 mm
Comprimento de Instalação	1370 mm
Capacidade	4 GN 1/1
Potência	1300 W
Tecnologia de Aquecimento	Cristais Cerâmicos
Design	Reto

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço ou almoço buffet, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com áreas de self-service, churrasqueiras com take-away e serviço de mesa, e pastelarias com oferta de refeições rápidas que exigem a manutenção de alimentos quentes e bem apresentados.

Mantenedora de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Aquecimento eficiente e focado através de cristais cerâmicos, garantindo a temperatura ideal dos alimentos.
- Manutenção da temperatura dos alimentos por longos períodos, essencial para serviços de buffet contínuos.
- Iluminação integrada para realçar a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos para o cliente.
- Proteção dos alimentos expostos no buffet contra contaminação externa.
- Design reto e robusto, adequado para uma integração harmoniosa em linhas de self-service existentes.

Como funciona a tecnologia de cristais cerâmicos?

Os cristais cerâmicos proporcionam um calor mais intenso e concentrado diretamente sobre os alimentos, garantindo uma manutenção de temperatura eficaz e uniforme, sem secar os pratos.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN?

Este modelo foi projetado para acomodar até 4 tabuleiros GN 1/1, permitindo uma apresentação variada de pratos em buffets de média a grande dimensão.

Este equipamento é fácil de instalar num balcão existente?

Sim, o equipamento possui um comprimento de instalação de 1370 mm, o que facilita a sua integração em balcões ou linhas de self-service já existentes, requerendo apenas o espaço adequado.

É possível ajustar a intensidade do calor ou da luz?

A informação fornecida não especifica a possibilidade de ajuste de intensidade de calor ou luz. O equipamento opera com uma potência fixa de 1300W para aquecimento e iluminação. ?

Para que tipo de alimentos é mais adequada esta mantenedora?

É ideal para uma vasta gama de alimentos que necessitam de ser mantidos quentes e apresentados de forma apelativa, como pratos de carne, peixe, acompanhamentos, ou refeições pré-preparadas em buffets e serviços de self-service.