

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



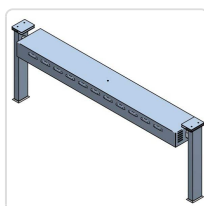
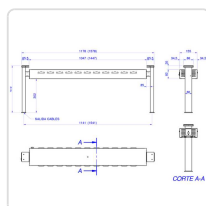
Hotelequip.pt

Estrutura de Luz e Calor para Ilha Central 1180mm Elétrica

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092546	Modelo:	SSECAL-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050807

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050807
Modelo	SSECAL-12

Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Estrutura elétrica de luz e calor para ilhas centrais de self-service, com 1180mm de comprimento. Mantém os alimentos quentes e visíveis, ideal para buffets e cantinas.

Descricao Completa

Esta estrutura elétrica de luz e calor foi concebida para manter alimentos quentes e visíveis em ilhas centrais de self-service, garantindo uma apresentação apelativa e a temperatura ideal para consumo imediato.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1180 x 165 x 420 mm
Potência Elétrica	0,800 kW
Tipo de Operação	Luz e Calor
Material	Aço Inoxidável
Iluminação	LED
Aquecimento	Halogéneo e Infravermelhos Cerâmicos

Aplicações Profissionais

Esta estrutura é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e eventos de catering que exigem a manutenção de alimentos quentes e bem apresentados. É perfeita para ilhas centrais onde a visibilidade e o acesso são cruciais para a experiência do cliente.

Estrutura de Luz e Calor — Principais Vantagens

- Mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, garantindo a qualidade.
- Melhora a visibilidade e o apelo visual dos pratos através da iluminação LED.
- Promove a higiene, pois o vidro impede o contacto direto entre os alimentos e os clientes.
- Construção robusta em aço inoxidável de alta qualidade para durabilidade e fácil limpeza.
- Aquecimento eficiente por halogéneo e infravermelhos cerâmicos para desempenho constante.

Como se instala esta estrutura de luz e calor?

Esta estrutura é um equipamento elétrico que requer apenas uma ligação à corrente. É projetada para ser colocada sobre uma ilha central de self-service, não necessitando de montagem complexa.

Que tipo de alimentos posso manter quentes com este equipamento?

Pode manter uma vasta gama de alimentos quentes, como pratos principais, acompanhamentos, sopas ou molhos, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal para consumo.

Os recipientes para os alimentos estão incluídos na compra?

Não, os recipientes ou copos para os alimentos são vendidos separadamente. Esta abordagem permite-lhe escolher os modelos e tamanhos mais adequados às suas necessidades específicas de serviço.

Qual a manutenção recomendada para a estrutura?

A manutenção consiste principalmente na limpeza regular das superfícies em aço inoxidável e dos vidros com produtos adequados. Verifique periodicamente o funcionamento das lâmpadas LED e dos elementos de aquecimento.

Esta estrutura é adequada para qualquer tipo de buffet?

Sim, é especialmente concebida para ilhas centrais de self-service em buffets de hotéis, cantinas, restaurantes e eventos de catering, onde a apresentação e a manutenção da temperatura são cruciais.