

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

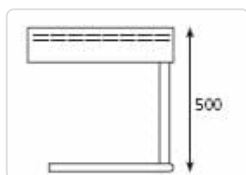


Tela Mantenedora de Calor 300W para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19004397	Modelo:	PTC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PTC
Instalação	De Bancada

Potência	Até 3 kW
Tensão	230V Monofásico

Descricao Resumida

Tela mantenedora de calor de 300W, ideal para aquecimento superior de alimentos em buffets e áreas de serviço. Garante a temperatura e frescura dos pratos.

Descricao Completa

Esta tela mantenedora de calor de 300W foi projetada para complementar placas quentes, assegurando a manutenção ideal da temperatura de alimentos em buffets e áreas de serviço. Garante aquecimento superior uniforme para diversos pratos.

Características Técnicas

Potência	300 W
Tensão	230 V/1N/50-60 Hz
Dimensões (AxLxP)	358 x 500 x 500 mm

Aplicações Profissionais

Esta tela mantenedora de calor é um complemento essencial para buffets em hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, e em eventos de catering. É particularmente útil para manter a temperatura de pratos como pizzas, paellas, lasanhas, assados e outros alimentos que beneficiam de aquecimento superior para preservar a sua qualidade e apresentação.

Tela Mantenedora de Calor — Principais Vantagens

- Assegura a manutenção uniforme da temperatura dos alimentos a partir da parte superior.
- Previne o arrefecimento rápido dos pratos expostos em buffets.
- Otimiza a apresentação visual dos alimentos, mantendo-os apetitosos.
- Complementa eficazmente placas quentes, criando um ambiente de aquecimento completo.
- Contribui para a segurança alimentar, mantendo os alimentos na temperatura de serviço adequada.

Para que tipo de alimentos é mais indicada esta tela?

É ideal para pratos que beneficiam de aquecimento superior, como pizzas, paellas, lasanhas, assados e outros alimentos expostos em buffets que necessitam de manter a crosta ou superfície quente e apetitosa.

Esta tela pode ser utilizada de forma independente?

Esta tela foi concebida para complementar uma placa quente inferior, formando um sistema de aquecimento completo. Embora forneça calor superior, o seu desempenho é otimizado em conjunto com uma fonte de calor na base.

Qual a voltagem necessária para o funcionamento?

O equipamento opera com uma tensão de 230 V/1N/50-60 Hz, compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais em Portugal.

Como se realiza a limpeza e manutenção do equipamento?

Para a limpeza, deve-se desligar o equipamento e aguardar o arrefecimento. Utilize um pano húmido com detergente suave e evite produtos abrasivos ou jatos de água diretos para preservar os componentes elétricos.

É fácil de instalar em buffets existentes?

Sim, a sua conceção permite uma integração flexível em diversas configurações de buffet e linhas de self-service, sendo um complemento prático para sistemas de manutenção de calor já instalados.