

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

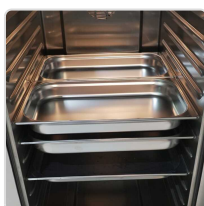
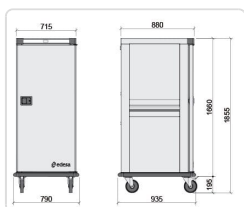
O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

Armário de Conservação Quente Móvel GN 2/1, 20 Guias, Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19030598	Modelo:	HTB-20
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206588815

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206588815
Modelo	HTB-20
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário de conservação quente móvel com capacidade para 20 guias GN 2/1, ideal para manter alimentos à temperatura de serviço (0-90°C). Construção robusta em aço inoxidável, isolamento eficiente e rodas com travão para fácil manuseamento.

Descricao Completa

Este armário de conservação quente foi concebido para manter alimentos previamente confeccionados à temperatura ideal de serviço, garantindo a sua qualidade e segurança alimentar. Solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais.

armário conservação — Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA)	790 x 935 x 1855 mm
Nº de Portas	1
Nº de Guias GN 2/1	20
Distância entre Guias	60 mm
Voltagem	230V/1/50-60 Hz
Potência	2000 W

Faixa de Temperatura	0°C a 90°C
Isolamento	Poliuretano ecológico injetado (40 Kg/m3, sem CFC)
Sistema de Aquecimento	2 resistências elétricas de ar forçado
Controlo de Humidade	Bandeja de evaporação sem ondas
Rodas	4 (2 com travão), Ø 160 mm
Material	Aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este armário de conservação quente é indispensável em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, onde a distribuição de refeições em grande volume exige a manutenção da temperatura. É igualmente ideal para serviços de catering e eventos, hotéis com buffets ou serviço de quartos, restaurantes com take-away e cozinhas industriais que necessitam de manter alimentos quentes antes do serviço.

Armário de Conservação Quente — Principais Vantagens

A manutenção precisa da temperatura entre 0°C e 90°C assegura a segurança e qualidade dos alimentos. A sua construção em aço inoxidável e o isolamento de poliuretano garantem durabilidade e eficiência energética, minimizando perdas de calor. A mobilidade é facilitada pelas quatro rodas robustas, duas com travão, e os amortecedores de borracha protegem o equipamento. O sistema de bandeja de evaporação controla a humidade, evitando que os alimentos sequem, enquanto o fecho automático da porta otimiza o consumo de energia.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros Gastronorm que este armário suporta?

Este armário foi projetado para acomodar até 20 tabuleiros Gastronorm 2/1, com uma distância de 60 mm entre as guias, permitindo uma organização eficiente dos alimentos.

Como é garantida a uniformidade da temperatura no interior do armário?

A uniformidade da temperatura é assegurada por duas resistências elétricas de ar forçado em cada corpo do armário, que distribuem o calor de forma homogénea, e pelo design especial da câmara e das guias.

Este armário é adequado para o transporte de alimentos entre diferentes áreas?

Sim, o armário está equipado com quatro rodas de 160 mm de diâmetro, duas delas com travão, e amortecedores de borracha, tornando-o ideal para o transporte seguro e fácil de alimentos em ambientes profissionais.

É possível controlar a humidade interna para evitar que os alimentos sequem?

Sim, o armário integra um sistema de bandeja de evaporação sem ondas, que permite controlar a humidade na câmara, prevenindo a desidratação dos alimentos e mantendo a sua textura.

Quais são as principais características que contribuem para a eficiência energética deste equipamento?

A eficiência energética é otimizada pelo isolamento de poliuretano injetado de alta densidade (40 Kg/m³) e pelo mecanismo de fecho automático da porta quando esta se encontra num ângulo inferior a 90°, minimizando a perda de calor.