

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

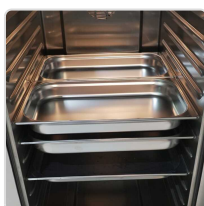


Armário de Conservação Aquecido 40 Guias GN 2/1 Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19030599	Modelo:	HTB-40
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206588822

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206588822
Modelo	HTB-40
Energia	Elétrico
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Armário

Descricao Resumida

Armário de conservação aquecido elétrico com 2 portas e capacidade para 40 tabuleiros GN 2/1. Mantém alimentos quentes entre 0°C e 90°C, ideal para cozinhas profissionais.

Descricao Completa

Este armário de conservação aquecido foi concebido para manter e servir alimentos quentes, garantindo a temperatura ideal entre 0°C e 90°C. Com capacidade para 40 tabuleiros GN 2/1, é uma solução robusta para cozinhas profissionais.

Armário Conservação — Características Técnicas

Dimensões Externas (LPA)	1525 x 935 x 1885 mm
Nº de Portas	2
Capacidade Guias	40 GN 2/1 (espaçamento 60 mm)
Voltagem	230V/1/50-60 Hz
Potência	3500 W
Intervalo de Temperatura	0°C a 90°C

Isolamento	Parede dupla, poliuretano injetado (40 Kg/m3), sem CFC
Sistema de Aquecimento	2 resistências elétricas de ar forçado por corpo
Controlo de Humidade	Bandeja de evaporação
Rodas	4 (160 mm diâmetro, 2 com travão)
Proteção	Amortecedores de borracha
Segurança	Porta com chave, dobradiças com fecho automático (<90°)
Material	Aço inoxidável
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar
Linha	Linha 900

Aplicações Profissionais

Este armário de conservação aquecido é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes antes do serviço. É particularmente útil em cantinas escolares, empresariais e hospitalares, serviços de catering para eventos, hotéis com buffets, restaurantes de cozinha tradicional portuguesa com serviço contínuo, e churrasqueiras com take-away. A sua mobilidade e capacidade tornam-no indispensável em cozinhas de produção e áreas de serviço.

Armário de Conservação Aquecido — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre 0°C e 90°C para segurança alimentar.
- Distribuição uniforme do calor graças ao sistema de ar forçado.
- Controlo de humidade integrado para evitar o ressecamento dos alimentos.
- Mobilidade otimizada com rodas robustas e travões para posicionamento seguro.
- Eficiência energética superior devido ao isolamento de alta densidade e fecho automático das portas.
- Construção durável em aço inoxidável, resistente e fácil de limpar.