

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

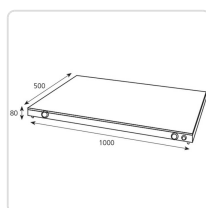


Placa Quente de Buffet 1000x500mm 800W para Manutenção de Alimentos

Informacoes do Produto

SKU:	EX19001548	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Quente
Largura (mm)	1000–1500 mm

Potência	Até 3 kW
Material	Inox

Descricao Resumida

Placa quente de buffet com 800W e superfície de vidro temperado 1000x500mm, ideal para manter alimentos quentes. Regulação de temperatura de 30°C a 120°C. Pode ser encastrada.

Descricao Completa

Esta placa quente de buffet, com 800W de potência e superfície de vidro temperado, foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em ambientes profissionais.

placa quente profissional — Características Técnicas

Potência	800 W
Tensão	230V/1/N – 50/60 Hz
Dimensões Totais (CxPxA)	1000 x 500 x 80 mm
Dimensões Superfície de Aquecimento	1000 x 500 mm
Material Estrutura	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Material Superfície	Vidro temperado de 5 mm
Regulação de Temperatura	Termostato 30 °C a 120 °C (máx. superfície 100 °C)
Zonas de Aquecimento	2 zonas de 430 x 430 mm
Instalação	De sobremesa ou encastrável

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes e prontos a servir:

- Hotéis e resorts com serviço de buffet.
- Cantinas empresariais, escolares e hospitalares.
- Restaurantes com serviço de self-service ou pratos do dia.
- Serviços de catering para eventos e conferências.
- Padarias e pastelarias que servem refeições quentes.
- Áreas de entrega em cozinhas profissionais.

Placa Quente de Buffet — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** O controlo termostático de 30°C a 120°C assegura que os alimentos permanecem na temperatura ideal de serviço, evitando perdas de qualidade e garantindo a segurança alimentar.
- **Construção Robusta e Durável:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304 e com uma superfície de vidro temperado de 5mm, garante elevada resistência à utilização diária e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade de Instalação:** Pode ser utilizada como equipamento de sobremesa, pronta a usar, ou encastrada em bancadas, adaptando-se facilmente a diferentes layouts de buffet e áreas de serviço.
- **Ampla Área de Aquecimento:** Com duas zonas de 430x430mm, oferece espaço generoso para diversos tabuleiros ou pratos, otimizando a apresentação e o fluxo de serviço em períodos de maior afluência.
- **Fácil Higienização:** As superfícies lisas de aço inoxidável e vidro temperado facilitam a limpeza diária, permitindo uma manutenção rápida e eficaz, essencial para cumprir as normas de higiene alimentar.

Como se instala esta placa quente?

Esta placa quente pode ser utilizada como equipamento de sobremesa, bastando ligar à corrente, ou pode ser encastrada em bancadas, exigindo a preparação de um nicho com as dimensões adequadas.

Qual a temperatura máxima que a superfície atinge?

A superfície de vidro temperado atinge uma temperatura máxima de 100 °C, controlada por um termostato que permite regular a temperatura entre 30 °C e 120 °C.

É seguro colocar diferentes tipos de alimentos na placa?

Sim, é segura para manter uma vasta gama de alimentos quentes. Contudo, evite colocar produtos com temperaturas extremas (muito quentes ou muito frios) diretamente no vidro para

prevenir choques térmicos.

Como devo limpar a superfície de vidro temperado?

Para a limpeza, utilize um pano macio e um detergente neutro após o equipamento arrefecer. Evite produtos abrasivos ou utensílios que possam riscar o vidro, para preservar a sua integridade e aspeto.

Esta placa quente é adequada para uso contínuo em buffets?

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado, juntamente com o controlo preciso de temperatura, torna-a ideal para uso contínuo em buffets e serviços de self-service em cozinhas profissionais.