

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 Encastrável 800W, 640x540mm

Informacoes do Produto

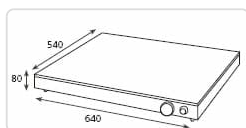
SKU: EX19001554

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura	Quente
Largura (mm)	600–1000 mm
Potência	Até 3 kW
Material	Inox

Tensão

230V Monofásico

Descricao Resumida

Placa quente de buffet encastrável com 800W de potência e superfície em vidro temperado, ideal para manter alimentos à temperatura de serviço. Regulação de 30 °C a 120 °C.

Descricao Completa

Esta placa quente de buffet, com superfície em vidro temperado e 800W de potência, foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em ambientes profissionais. Permite uma regulação precisa entre 30 °C e 120 °C.

placa quente bancada — placa quente sobremesa — Características Técnicas

Potência	800 W
Tensão	230 V / 1N / 50-60 Hz
Dimensões Totais (LPA)	640 x 540 x 80 mm
Dimensões da Superfície de Vidro	640 x 540 mm
Dimensões da Zona de Aquecimento	580 x 480 mm
Regulação de Temperatura	30 °C a 120 °C (superfície máx. 100 °C)
Material da Estrutura	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Material da Superfície	Vidro temperado de 5 mm
Zonas de Aquecimento	1
Instalação	Encastrável (Drop-In)

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para a manutenção da temperatura de pratos em buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, e áreas de catering. A sua capacidade de encastrar permite uma integração harmoniosa em balcões de serviço, sendo perfeita para manter entradas, acompanhamentos ou pratos principais quentes e prontos a servir.

Placa Quente de Buffet — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura dos alimentos, garantindo a qualidade do serviço.
- Construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado, assegurando durabilidade e higiene.
- Design encastrável para uma integração discreta e eficiente em qualquer linha de buffet.
- Superfície de vidro temperado de fácil limpeza e resistente a choques térmicos (com uso adequado).
- Ampla área de aquecimento, otimizada para diversas configurações de recipientes de serviço.

Qual a gama de temperatura que esta placa quente oferece?

Esta placa quente permite uma regulação de temperatura entre 30 °C e 120 °C, com uma temperatura máxima da superfície de 100 °C, ideal para manter os alimentos quentes.

Qual o material da superfície de aquecimento?

A superfície de aquecimento é feita de vidro temperado de 5 mm de espessura, garantindo durabilidade e uma distribuição uniforme do calor.

É possível encastrar este equipamento em balcões?

Sim, este modelo foi especificamente projetado para ser encastrado (drop-in) em balcões de buffet ou linhas de serviço, permitindo uma integração limpa e funcional.

Para que tipo de estabelecimentos é esta placa quente mais adequada?

É ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite manter alimentos quentes para serviço de sala ou self-service.

Quais as dimensões da área útil de aquecimento?

A área útil de aquecimento desta placa é de 580 x 480 mm, oferecendo espaço suficiente para diversos recipientes de serviço.