

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



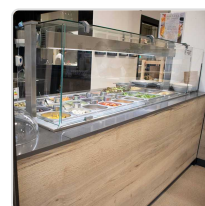
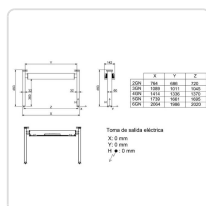
Hotelequip.pt

Mantenedor de Calor e Luz para Buffet 600W, 2 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036443	Modelo:	PC-R-211
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-211
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Mantenedor de calor e luz para buffets, com capacidade para 2 GN 1/1 e 600W de potência. Ideal para preservar a temperatura e apresentação dos alimentos.

Descrição Completa

Este equipamento de manutenção de calor e luz foi concebido para preservar a temperatura ideal e a apresentação visual de alimentos em áreas de self-service, utilizando aquecimento halogéneo.

mantenedora de luz e calor 600W — Características Técnicas

Comprimento Externo	760 mm
Largura Interna	142 mm
Altura Externa	483 mm
Comprimento de Instalação	720 mm
Capacidade	2 GN 1/1
Potência	600 W
Tipo de Aquecimento	Halogéneo

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, e áreas de catering para eventos. Permite manter pratos quentes como ovos mexidos, legumes salteados, ou acompanhamentos diversos na temperatura adequada para consumo imediato.

Mantenedor de Calor — Principais Vantagens

- Mantém a temperatura ideal dos alimentos, assegurando a sua qualidade e segurança alimentar.
- Iluminação halogénea que realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos para o cliente.
- Protege os alimentos de contaminação externa, mantendo-os cobertos e aquecidos.
- Design robusto e formas arredondadas para fácil limpeza e integração em qualquer linha de buffet.

Como funciona o sistema de aquecimento deste mantenedor?

Este mantenedor utiliza um sistema de aquecimento e iluminação por halogéneo, que garante a manutenção da temperatura dos alimentos e uma apresentação visual apelativa.

Qual a capacidade de tabuleiros GN que este equipamento suporta?

O equipamento foi projetado para acomodar até 2 tabuleiros GN 1/1, permitindo manter uma variedade de pratos quentes em simultâneo.

Este mantenedor é fácil de limpar e manter?

Sim, o design com formas arredondadas facilita a limpeza e higienização diária, essencial em qualquer ambiente de cozinha profissional ou buffet.

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é mais adequado?

É ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas, restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras e áreas de catering que necessitem de manter alimentos quentes e expostos.

Este equipamento é fornecido montado ou requer montagem?

Este mantenedor é fornecido montado e pronto a instalar, permitindo uma rápida integração na sua linha de buffet ou área de serviço.