

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto

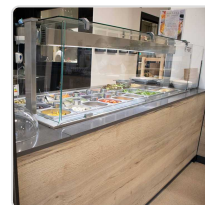
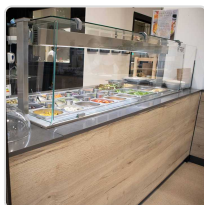
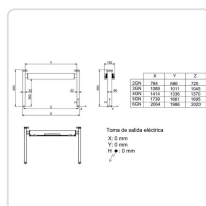


Ponte de Calor e Luz 3 GN 1/1 Elétrica 900 W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036444	Modelo:	PC-R-311
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-311
Energia	Elétrico

Instalação

De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descricao Resumida

Mantenedor de calor elétrico com iluminação halogénea, ideal para buffets e self-service. Capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1, com 900 W de potência para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Este mantenedor de calor elétrico foi concebido para manter alimentos quentes e visíveis em áreas de self-service, utilizando iluminação e calor halogéneo para uma apresentação eficaz e segura.

mantenedora de luz e calor — Características Técnicas

Comprimento Externo	1085 mm
Largura Externa	142 mm
Altura Externa	483 mm
Comprimento de Instalação	1045 mm
Capacidade	3 GN 1/1
Potência	900 W
Tipo de Aquecimento	Halogéneo

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais ou escolares, e áreas de catering para eventos. Garante que os pratos permaneçam à temperatura ideal e bem iluminados para uma apresentação apelativa.

Ponte de Calor — Principais Vantagens

Manutenção de Temperatura: Assegura que os alimentos são servidos à temperatura correta, crucial para a segurança alimentar e satisfação do cliente. Iluminação Integrada: A luz halogénea não só mantém o calor, mas também realça a apresentação visual dos pratos. Proteção dos Alimentos: Ajuda a proteger os alimentos expostos, mantendo a sua qualidade por mais tempo. Design Funcional: As formas arredondadas facilitam a limpeza e integração em diferentes ambientes de buffet.

Como funciona o sistema de aquecimento deste equipamento?

O sistema utiliza iluminação e calor halogéneo para manter os alimentos quentes e simultaneamente iluminados, garantindo uma apresentação apelativa.

Qual a capacidade de tabuleiros GN que este mantenedor suporta?

Este equipamento foi concebido para acomodar até 3 tabuleiros GN 1/1, permitindo manter uma variedade de pratos quentes.

Este mantenedor de calor é fácil de limpar?

Sim, as suas formas arredondadas foram pensadas para facilitar a limpeza e manutenção diária, contribuindo para a higiene do seu espaço.

Para que tipo de estabelecimentos profissionais é mais adequado?

É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas, e empresas de catering que necessitam manter alimentos quentes e visíveis.

É necessário algum tipo de instalação para este equipamento?

Este mantenedor de calor requer fixação e uma ligação elétrica adequada. As dimensões de instalação a considerar são de 1045 mm de comprimento.