

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



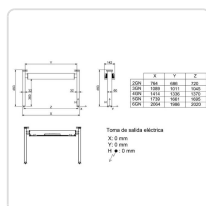
Hotelequip.pt

Mantenedora de Calor e Luz 1200 W para Buffet 4 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036445	Modelo:	PC-R-411
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-411
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Mantenedora de calor e luz de 1200 W para buffets, com capacidade para 4 GN 1/1. Ideal para manter alimentos quentes, protegidos e bem iluminados em serviço de sala.

Descrição Completa

Esta mantenedora de calor e luz foi concebida para manter os alimentos quentes, protegidos e bem iluminados em áreas de self-service e buffet, garantindo a qualidade e apresentação dos pratos.

mantenedora de luz e calor — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Externo	1410 mm
Largura Interna	142 mm
Altura Externa	483 mm
Comprimento de Instalação	1370 mm
Capacidade	4 GN 1/1
Potência	1200 W
Tecnologia	Iluminação e calor halogéneo
Design	Formas arredondadas

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e escolares, bem como para empresas de catering e eventos. Garante que os alimentos se mantêm à temperatura ideal de serviço, com uma apresentação apelativa e protegida.

Mantenedora de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Mantém os alimentos à temperatura de serviço ideal, prevenindo a perda de calor.
- A iluminação halogénea realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos.
- Protege os alimentos expostos, contribuindo para a higiene e segurança alimentar.
- Design robusto com formas arredondadas, fácil de integrar em qualquer linha de buffet.
- Capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1, otimizando o espaço e a variedade de oferta.

Como funciona a manutenção de calor e luz?

A mantenedora utiliza tecnologia de iluminação e calor halogéneo para aquecer e iluminar os alimentos de forma eficiente e uniforme, garantindo que se mantêm à temperatura adequada e com uma apresentação atrativa.

Qual a capacidade de tabuleiros GN?

Este modelo tem capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1, permitindo uma boa variedade de pratos em exposição.

É fácil de instalar?

Sim, a mantenedora é fornecida montada e pronta a instalar, necessitando apenas de ser fixada no local desejado, respeitando o comprimento de instalação de 1370 mm.

Para que tipo de estabelecimentos é recomendada?

É ideal para qualquer estabelecimento que ofereça serviço de buffet ou self-service, como hotéis, restaurantes, cantinas, empresas de catering e espaços de eventos.

Quais os benefícios de usar esta mantenedora?

Os principais benefícios incluem a manutenção da segurança alimentar, a melhoria da apresentação dos pratos, a proteção contra contaminação externa e a otimização da eficiência no serviço de buffet.