

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



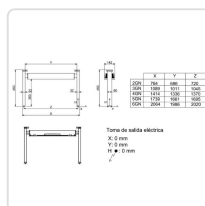
Hotelequip.pt

Mantenedor de Calor com Iluminação 5 GN 1/1 1500W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036446	Modelo:	PC-R-511
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-511
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Mantenedor de calor com iluminação halogénea para 5 tabuleiros GN 1/1, ideal para buffets e self-service. Mantém os alimentos quentes, protegidos e visíveis com 1500W.

Descrição Completa

Este equipamento foi concebido para manter alimentos quentes, protegidos e iluminados em áreas de self-service, utilizando aquecimento halogéneo de 1500W.

Mantenedora de Luz e Calor — Características Técnicas

Comprimento Exterior	1735 mm
Largura Interior	142 mm
Altura Exterior	483 mm
Comprimento de Instalação	1695 mm
Capacidade	5 GN 1/1
Potência	1500 W
Tipo de Aquecimento	Halogéneo
Design	Formas arredondadas

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, e eventos de catering que exigem a manutenção de alimentos quentes e visíveis. Adequado para pastelarias com confeção e cafés com cozinha que ofereçam pratos quentes em exposição.

Mantenedor de Calor — Principais Vantagens

Mantém os alimentos à temperatura ideal de serviço, garantindo a qualidade e segurança alimentar. A iluminação halogénea não só aquece como também realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos. A capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 otimiza o espaço e a eficiência no serviço de buffet, permitindo uma gestão eficaz de diferentes pratos.

Qual a função principal deste equipamento?

A sua função principal é manter os alimentos quentes, protegidos e bem iluminados em áreas de exposição e serviço, como buffets.

Que tipo de aquecimento utiliza?

Este mantenedor utiliza aquecimento e iluminação através de proteção halogénea, garantindo calor eficiente e visibilidade dos produtos.

Qual a capacidade de tabuleiros GN?

O equipamento tem capacidade para acomodar 5 tabuleiros GN 1/1, permitindo servir uma variedade de pratos simultaneamente.

É fácil de instalar?

Sim, as dimensões de instalação são fornecidas (1695 mm de comprimento), e o equipamento é projetado para uma integração simples em linhas de buffet existentes.

Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

É ideal para hotéis, cantinas (escolares, empresariais, hospitalares), restaurantes com serviço de buffet, e empresas de catering que necessitam de manter alimentos quentes e com boa apresentação.