

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



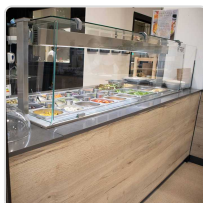
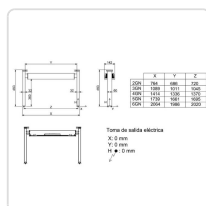
Hotelequip.pt

Mantenedor de Calor e Luz 2060 mm para Buffet 1500 W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068750	Modelo:	PC-R-611
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-611
Instalação	De Bancada

Potência

Até 3 kW

Descrição Resumida

Mantenedor de calor e luz de 2060 mm, ideal para buffets e self-service. Mantém alimentos quentes e visíveis com aquecimento halógeno e capacidade para 6 GN 1/1. Potência de 1500 W.

Descrição Completa

Este mantenedor de calor e luz foi concebido para preservar a temperatura e a apresentação visual de alimentos em áreas de serviço de buffet. Utiliza iluminação e aquecimento halógeno, mantendo os produtos quentes e visíveis para um fluxo contínuo de clientes.

mantenedora de luz e calor — Características Técnicas

Comprimento Total	2060 mm
Largura	142 mm
Altura	483 mm
Comprimento de Instalação	2020 mm
Capacidade	6 GN 1/1
Potência	1500 W
Tipo de Aquecimento	Halogéneo
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este mantenedor é indispensável em restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, hotéis com pequeno-almoço ou almoço buffet, e empresas de catering e eventos. É ideal para manter pratos quentes em exposição, como em churrasqueiras ou marisqueiras com serviço de take-away, garantindo a qualidade e a temperatura dos alimentos.

Mantenedor de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Preservação eficaz da temperatura dos alimentos.
- Melhora a apresentação visual dos pratos através de iluminação integrada.
- Aquecimento e iluminação halógena para eficiência e durabilidade.
- Capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, otimizando o serviço.
- Design robusto e formas arredondadas para fácil limpeza e manutenção.

Como se instala este mantenedor de calor?

Este equipamento é fornecido montado e foi concebido para ser instalado sobre a área de buffet, geralmente suspenso ou apoiado em estruturas adequadas, garantindo a distribuição uniforme de calor e luz sobre os alimentos.

Qual o tipo de aquecimento utilizado?

Este mantenedor utiliza aquecimento e iluminação através de proteção halógena, que assegura a manutenção da temperatura dos alimentos de forma eficiente e a sua apresentação visual.

Que tipo de alimentos posso manter aquecidos?

É ideal para manter uma vasta gama de pratos quentes, como carnes, peixes, legumes cozinhados, arroz e massas, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal para consumo.

É fácil de limpar?

Sim, o design com formas arredondadas e a construção em materiais adequados para uso profissional facilitam a limpeza e a manutenção da higiene, essencial em qualquer ambiente de serviço de alimentos.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN?

Este mantenedor de calor e luz tem capacidade para acomodar até 6 tabuleiros GN 1/1, permitindo servir uma variedade considerável de pratos em simultâneo.