

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Elemento Aquecedor Eléctrico para Estantes de Mesa 650mm

### Informacoes do Produto

|               |           |                |         |
|---------------|-----------|----------------|---------|
| <b>SKU:</b>   | SM5890506 | <b>Modelo:</b> | 5890506 |
| <b>Marca:</b> | Sammic    | <b>EAN:</b>    | N/D     |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |         |
|---------------|---------|
| <b>Marca</b>  | Sammic  |
| <b>Modelo</b> | 5890506 |

### Descricao Resumida

Elemento aquecedor elétrico de 500W, construído em aço inox, para manter alimentos quentes. Instalação fácil sob estantes, 650x160x70 mm.

## Descricao Completa

### Elemento Aquecedor Elétrico — Principais Vantagens

Este aquecedor elétrico (aquecedor de buffet) foi concebido para manter a temperatura ideal dos seus alimentos, garantindo que chegam aos clientes sempre quentes e frescos. A sua construção em aço inoxidável AISI 304 confere-lhe uma durabilidade excepcional e uma resistência superior à corrosão, indispensável em ambientes de restauração de alta exigência.

De fácil integração sob estantes de mesa, este elemento oferece uma solução discreta e eficaz para a manutenção térmica em buffets, self-service ou linhas de distribuição de alimentos. A sua conceção permite uma otimização do espaço e uma instalação descomplicada, assegurando um funcionamento fiável e eficiente.

Com um consumo de energia otimizado, o elemento aquecedor ajuda a reduzir os custos operacionais, sem comprometer a qualidade da manutenção dos alimentos. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram eficiência e alto desempenho no serviço de refeições.

### Aplicações

Este elemento aquecedor é perfeito para uma vasta gama de aplicações na indústria HORECA e hotelaria, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e buffets self-service. É ideal para manter pratos pré-preparados à temperatura de serviço, desde acompanhamentos a pratos principais, garantindo a satisfação do cliente em todas as refeições. A sua versatilidade permite que seja utilizado em estruturas de apoio ao serviço de pequeno-almoço, almoço ou jantar, adaptando-se a qualquer tipo de cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

| Característica             | Detalhe                   |
|----------------------------|---------------------------|
| Material de Construção     | Aço inoxidável AISI 304   |
| Quantidade de Resistências | 1                         |
| Montagem                   | Fácil, debaixo da estante |

| <b>Característica</b> | <b>Detalhe</b>       |
|-----------------------|----------------------|
| <b>Alimentação</b>    | 230 V/ 50-60 Hz / 1~ |
| <b>Potência Total</b> | 500 W                |
| <b>Largura</b>        | 650 mm               |
| <b>Profundidade</b>   | 160 mm               |
| <b>Altura</b>         | 70 mm                |