

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Plano Quente Elétrico com 3 Lâmpadas, 1270x680x800 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD3500.208	Modelo:	PLANO QUENTE PCI-4713 COM 3 LAMPADAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	PLANO QUENTE PCI-4713 COM 3 LAMPADAS

Descricao Resumida

Plano quente elétrico de 1270x680x800 mm, ideal para manter alimentos na temperatura perfeita. Com 3 lâmpadas e estrutura em aço inoxidável.

Descrição Completa

Plano Quente Elétrico — Principais Vantagens

Este plano quente elétrico foi desenhado especificamente para manter os seus alimentos na temperatura ideal de serviço, assegurando que cada prato chega à mesa com a frescura e o calor desejados. A sua estrutura robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha profissional de alta exigência.

Equipado com três lâmpadas de aquecimento, este equipamento distribui o calor de forma uniforme, prevenindo o arrefecimento prematuro dos alimentos a serem servidos. A regulação de temperatura entre 30 °C e 90 °C permite adaptar o aquecimento a uma vasta gama de pratos, desde entradas a acompanhamentos e pratos principais.

A eficiência energética e a operação intuitiva são características fundamentais, tornando-o um aliado indispensável em qualquer cenário de restauração. A sua conceção otimiza o espaço e melhora o fluxo de trabalho, contribuindo para um serviço mais rápido e eficiente.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de expor e manter alimentos quentes. É particularmente útil em linhas de self-service, áreas de preparação de pratos antes do serviço ou em eventos de catering. A sua capacidade de manter a temperatura constante é crucial para a qualidade dos alimentos e satisfação do cliente.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1270x680x800 mm
Número de Lâmpadas	3 unidades
Temperatura	30 °C a 90 °C
Peso	11-13 kg

Característica	Detalhe
Potência	1300 W (600W + 700W)
Tensão	230 V