

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

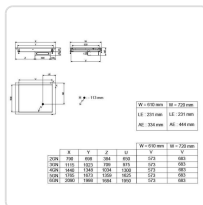


Placa Quente Vidrocerâmica 2 GN 1/1, 905W Branco para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036495	Modelo:	DV-211-S-W
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DV-211-S-W

Descricao Resumida

Placa quente de vidrocerâmica para encastrar, ideal para buffets e self-service. Capacidade 2 GN 1/1, 905W, com controlo de temperatura de 30 °C a 120 °C.

Descricao Completa

Esta placa quente de vidrocerâmica foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal em buffets e áreas de self-service, garantindo uma apresentação apelativa e funcional. O sistema de aquecimento uniforme assegura a qualidade dos pratos servidos.

placa quente vidrocerâmica — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Superfície	Vidro vitrocerâmico liso
Capacidade	2 GN 1/1
Potência	905 W
Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C
Regulação de Temperatura	Termóstato
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz
Comprimento	790 mm
Largura	610 mm
Altura	147 mm
Dimensões de Encastre (Comprimento)	765 mm
Dimensões de Encastre (Largura)	585 mm
Acabamento	Branco

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a manutenção de alimentos quentes para serviço contínuo. É particularmente adequada para cantinas empresariais e escolares, hotéis com serviço de buffet ao pequeno-almoço ou almoço, restaurantes com áreas de self-service, e empresas de catering que necessitam de soluções de apresentação elegantes e eficientes. A sua capacidade para 2 GN 1/1 permite servir uma boa variedade de pratos simultaneamente, otimizando o fluxo de serviço.

Placa Quente Vidrocerâmica — Principais Vantagens

- **Aquecimento Uniforme:** Resistências de silicone garantem uma distribuição de calor homogénea por toda a superfície, mantendo os alimentos quentes de forma consistente.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termóstato permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 120 °C, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e requisitos de serviço.
- **Eficiência Energética:** O sistema de aquecimento otimizado contribui para uma poupança de energia, reduzindo os custos operacionais.
- **Design Higiénico e Estético:** A superfície de vidro vitrocerâmico branco é fácil de limpar e oferece uma apresentação moderna e profissional.
- **Instalação Encastrada:** O design "drop-in" permite uma integração perfeita em bancadas de buffet, criando uma linha de serviço contínua e elegante.

Como se instala esta placa quente de vidrocerâmica?

Esta placa é do tipo "drop-in" ou de encastrar. Requer um recorte na bancada com as dimensões de 765 mm de comprimento por 585 mm de largura para ser instalada de forma nivelada e segura.

Qual a capacidade máxima de alimentos que posso manter quentes?

A placa tem capacidade para 2 cubas GN 1/1, o que permite manter uma quantidade considerável de alimentos quentes, ideal para buffets com variedade de pratos.

É fácil de limpar a superfície de vidrocerâmica?

Sim, a superfície lisa de vidro vitrocerâmico é extremamente fácil de limpar. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave após cada utilização para remover resíduos de alimentos e manter a higiene.



Qual o consumo energético desta placa quente?

A placa tem uma potência de 905 W. O sistema de aquecimento com resistências de silicone foi projetado para ser eficiente, contribuindo para uma poupança de energia durante o funcionamento contínuo.

Posso ajustar a temperatura para diferentes tipos de alimentos?

Sim, a placa está equipada com um termóstato que permite regular a temperatura de trabalho entre 30 °C e 120 °C, oferecendo flexibilidade para manter uma vasta gama de pratos à temperatura ideal de serviço.