

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

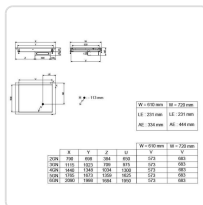


Placa Quente Vidrocerâmica 4 GN 1/1 Branca 1800W para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036503	Modelo:	DV-411-S-W
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DV-411-S-W

Descricao Resumida

Placa quente de vitrocerâmica branca para encastrar, com capacidade para 4 GN 1/1. Potência de 1800W e temperatura regulável (30°C-120°C). Ideal para buffets.

Descricao Completa

Esta placa quente de vitrocerâmica foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em buffets e áreas de self-service, garantindo a qualidade e apresentação dos pratos. O sistema de aquecimento por resistências de silicone assegura uma distribuição uniforme do calor.

Características Técnicas

Superfície	Vidro vitrocerâmico
Capacidade	4 GN 1/1
Potência	1800 W
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz
Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C
Regulação	Termóstato
Comprimento	1440 mm
Largura	610 mm
Altura	147 mm
Dimensões da Pastilha (C x L)	1415 x 585 mm
Acabamento	Branco

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes e visíveis durante o serviço. É particularmente adequada para:

- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de pequeno-almoço ou buffet.

- Cantinas empresariais, escolares e hospitalares.
- Restaurantes com áreas de self-service ou buffet de almoço/jantar.
- Empresas de catering para eventos e banquetes.
- Cafés e pastelarias que oferecem refeições quentes.

Placa Quente Vidrocerâmica — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Uniforme:** O sistema de aquecimento com resistências de silicone garante que toda a superfície da placa mantém uma temperatura constante, evitando pontos frios.
- **Eficiência Energética:** A tecnologia de aquecimento otimizada contribui para uma poupança de energia, reduzindo os custos operacionais.
- **Controlo Preciso:** O termóstato permite regular a temperatura entre 30 °C e 120 °C, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** A superfície de vidro vitrocerâmico é lisa e não porosa, facilitando a limpeza e manutenção da higiene.
- **Design Integrado:** Concebida para encastrar, oferece uma solução estética e funcional para qualquer linha de buffet ou balcão de serviço.

Qual a capacidade desta placa quente?

Esta placa quente de vidrocerâmica tem capacidade para 4 cubas GN 1/1, permitindo servir uma variedade considerável de alimentos em simultâneo.

Como é feito o controlo da temperatura?

A temperatura é regulável através de um termóstato, permitindo ajustar o calor entre 30 °C e 120 °C para se adaptar aos diferentes tipos de alimentos e requisitos de serviço.

Qual o tipo de aquecimento utilizado?

O aquecimento é realizado por resistências de silicone coladas na parte inferior da superfície de vidro vitrocerâmico, garantindo uma distribuição de calor uniforme e eficiente.

É fácil de limpar?

Sim, a superfície lisa de vidro vitrocerâmico é muito fácil de limpar. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave para remover resíduos, mantendo a higiene. ?

Esta placa é adequada para encastrar?

Sim, esta placa foi concebida para ser encastrada em balcões ou linhas de buffet, proporcionando uma integração perfeita e um acabamento profissional.