

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

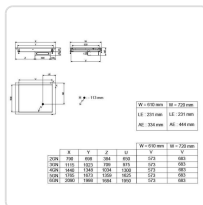


Placa Vitrocerâmica de Encastrar Branca 5 GN 1/1, 2255W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19036506	Modelo:	DV-511-S-W
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DV-511-S-W

Descricao Resumida

Placa vitrocerâmica de encastrar branca para buffet, 5 GN 1/1, 2255W. Ideal para manter alimentos quentes com eficiência e apresentação profissional.

Descricao Completa

Placa Vitrocerâmica de Encastrar – Principais Vantagens

A placa vitrocerâmica de encastrar (ou *drop-in*) é uma solução inovadora e indispensável para qualquer negócio Horeca que procure eficiência e uma apresentação impecável dos alimentos. Concebida para integrar-se harmoniosamente em linhas de buffet e self-service, esta placa garante a manutenção da temperatura ideal dos seus pratos, desde entradas a acompanhamentos e pratos principais.

O seu sistema de aquecimento por resistências de silicone assegura uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície, evitando pontos frios e garantindo que cada porção se mantenha na temperatura perfeita para consumo. Além de prolongar a vida útil dos alimentos expostos, o controlo preciso da temperatura entre 30 °C e 120 °C permite uma adaptação versátil a diferentes tipos de iguarias.

Com uma superfície lisa e fácil de limpar, esta placa não só otimiza a apresentação visual, como também contribui para uma operação mais higiénica e energeticamente eficiente, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais diários.

Aplicações

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios empresariais e estabelecimentos de catering que operam em regime de buffet ou self-service. A sua elevada capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para eventos de média a grande dimensão, onde a manutenção da qualidade e temperatura dos alimentos é crucial. É também uma excelente opção para empresas de catering que necessitam de soluções de apresentação e serviço versáteis e eficientes.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo de Superfície	Vidro vitrocerâmico liso
Sistema de Aquecimento	Resistências de silicone (inferior)

Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C
Regulação de Temperatura	Termóstato
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz
Comprimento	1765 mm
Largura	610 mm
Altura	147 mm
Dimensões da Pastilha (Comprimento)	1740 mm
Dimensões da Pastilha (Largura)	585 mm
Capacidade GN	5 GN 1/1
Potência	2255 W
Acabamento	Branco