

# 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

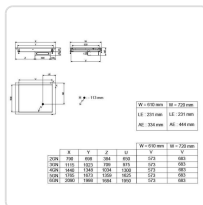


## Placa Vitrocerâmica de Encastrar Branca 5 GN 1/1, 2255W

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	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)

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