

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

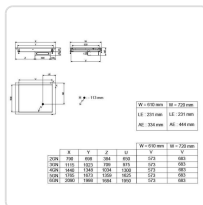


Placa Quente Vitrocerâmica 6 GN 1/1 Branca 2710W 2090x610mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068745	Modelo:	DV-611-S-W
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DV-611-S-W

Descricao Resumida

Placa quente vitrocerâmica encastrável de 2710W para 6 GN 1/1, ideal para manter alimentos quentes em buffets. Superfície branca, temperatura regulável de 30 °C a 120 °C.

Descrição Completa

Esta placa quente vitrocerâmica encastrável é ideal para manter alimentos à temperatura de serviço em buffets e linhas de self-service, garantindo uma distribuição uniforme de calor.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento Total	2090 mm
Largura Total	610 mm
Altura Total	147 mm
Dimensões de Encastre (Comprimento)	2065 mm
Dimensões de Encastre (Largura)	585 mm
Capacidade	6 GN 1/1
Potência	2710 W
Acabamento	Branco
Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é essencial para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou self-service, como hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de ementa diária, e empresas de catering. Permite manter uma vasta gama de pratos quentes, desde acompanhamentos a pratos principais, na temperatura ideal para consumo, garantindo a qualidade e segurança

alimentar.

Placa Quente Vitrocerâmica — Principais Vantagens

- **Manutenção Uniforme da Temperatura:** O sistema de resistências de silicone garante calor distribuído por toda a superfície, evitando pontos frios.
- **Controlo Preciso:** Termóstato regulável para ajustar a temperatura entre 30 °C e 120 °C, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos.
- **Eficiência Energética:** O aquecimento otimizado contribui para uma poupança de energia significativa.
- **Higiene e Facilidade de Limpeza:** A superfície lisa de vidro vitrocerâmico é fácil de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene.
- **Capacidade Elevada:** Com espaço para 6 tabuleiros GN 1/1, é ideal para grandes volumes de serviço.

Como se instala esta placa quente?

Esta placa é do tipo "drop-in" ou encastrável. Requer um recorte na bancada com as dimensões de 2065 mm de comprimento por 585 mm de largura para um encaixe perfeito e seguro.

Qual a capacidade de alimentos que posso manter aquecidos?

A placa tem capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1, permitindo manter uma quantidade considerável de alimentos quentes em simultâneo, ideal para buffets de grande volume.

Qual a faixa de temperatura de trabalho deste equipamento?

A temperatura de trabalho é regulável através de termóstato, variando entre 30 °C e 120 °C. Esta amplitude permite adaptar o aquecimento a diferentes tipos de pratos e requisitos de serviço.

Como é feita a limpeza da superfície vitrocerâmica?

A superfície de vidro vitrocerâmico é lisa e não porosa, o que facilita a limpeza. Basta utilizar um pano húmido e detergente suave após o uso, garantindo a higiene e a longevidade do equipamento. ?

Este equipamento é eficiente energeticamente?

?

Sim, o sistema de aquecimento com resistências de silicone coladas na parte inferior do vidro vitrocerâmico foi concebido para otimizar a distribuição de calor e minimizar perdas, resultando numa poupança de energia.