

# 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

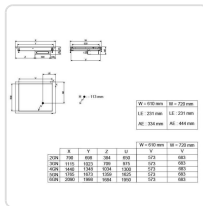


## Placa Quente Vitrocerâmica Encastre 3 GN 1/1, 1355W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19011466	<b>Modelo:</b>	DV-311-S
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	DV-311-S

### Descricao Resumida

Placa quente vitrocerâmica de encastre, com 1355W de potência e capacidade para 3 GN 1/1. Ideal para manter alimentos quentes em buffets e self-service, com temperatura regulável de 30 °C a 120 °C.

## Descrição Completa

Esta placa quente vitrocerâmica de encastre, com capacidade para 3 GN 1/1, é ideal para manter alimentos à temperatura de serviço em buffets e áreas de self-service, garantindo uniformidade térmica e eficiência.

## Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	1115 mm
<b>Largura</b>	610 mm
<b>Altura</b>	147 mm
<b>Dimensões de Encastre (Comprimento)</b>	1090 mm
<b>Dimensões de Encastre (Largura)</b>	585 mm
<b>Capacidade</b>	3 GN 1/1
<b>Potência</b>	1355 W
<b>Acabamento</b>	Preto
<b>Temperatura de Trabalho</b>	30 °C a 120 °C
<b>Tensão</b>	220 V / 1N / 50-60 Hz
<b>Sistema de Aquecimento</b>	Resistências de silicone
<b>Superfície</b>	Vidro vitrocerâmico

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a manutenção de alimentos quentes em buffets ou áreas de self-service. É ideal para hotéis com serviço de pequeno-almoço ou almoço, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de buffet, e empresas de catering para eventos. A sua capacidade para 3 GN 1/1 permite uma apresentação organizada e eficiente de diversos pratos, desde acompanhamentos a pratos principais.

## Placa Quente Vitrocerâmica — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Precisa:** O termóstato regulável permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 120 °C, garantindo que os alimentos são mantidos na condição ideal para consumo.
- **Aquecimento Uniforme:** As resistências de silicone coladas na parte inferior asseguram uma distribuição de calor homogénea por toda a superfície vitrocerâmica, evitando pontos frios.
- **Eficiência Energética:** O sistema de aquecimento otimizado contribui para uma poupança de energia, crucial em operações de longa duração.
- **Superfície Higiénica e Durável:** O vidro vitrocerâmico é fácil de limpar, resistente a riscos e impactos, e confere um aspeto moderno e profissional ao buffet.
- **Design de Encastre:** Permite uma integração perfeita na linha de buffet ou balcão, otimizando o espaço e melhorando a estética do serviço.

### Como se realiza a instalação desta placa de encastre?

A placa é fornecida pronta a instalar, requerendo apenas a criação de um nicho com as dimensões de encastre (1090x585 mm) no balcão e a ligação elétrica à rede de 220V.

### Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN que esta placa suporta?

Esta placa foi concebida para acomodar até 3 tabuleiros GN 1/1, ou combinações equivalentes de tabuleiros GN de menor dimensão (ex: 6 GN 1/2, 9 GN 1/3).

### É possível regular a temperatura de forma precisa?

Sim, a placa inclui um termóstato que permite regular a temperatura de trabalho de forma contínua, entre 30 °C e 120 °C, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento.

### Como se efetua a limpeza da superfície vitrocerâmica?

A superfície de vidro vitrocerâmico é de fácil limpeza. Recomenda-se a utilização de um pano húmido e detergente neutro após cada utilização, garantindo que a placa esteja fria e desligada.

**Este equipamento é adequado para manter alimentos muito quentes, como sopas ou molhos?**

Sim, com uma temperatura máxima de 120 °C, é perfeitamente adequado para manter sopas, molhos e outros pratos que requerem temperaturas elevadas para o serviço, sem queimar ou secar os alimentos.