

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

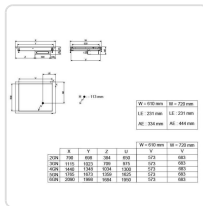


Placa Vitrocerâmica Aquecida 3 GN 1/1, 1355W

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DV-311-S

Descricao Resumida

Placa vitrocerâmica aquecida de bancada para 3 GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 30 °C e 120 °C, ideal para buffets e self-service. Potência de 1355W. Construção robusta em preto, perfeita para hotelaria e restauração profissional.

Descrição Completa

Placa Vitrocerâmica Aquecida — Vantagens Profissionais

A placa vitrocerâmica aquecida (também conhecida como placa quente ou banho-maria seco) é um equipamento essencial para operações de self-service e buffets, garantindo a manutenção da temperatura ideal dos alimentos. Com capacidade para 3 GN 1/1, oferece um design elegante e funcional, adaptando-se perfeitamente a qualquer ambiente profissional decorativo.

Equipada com um sistema de aquecimento por resistências de silicone coladas, esta placa assegura uma distribuição de calor uniforme em toda a superfície. Este método não só otimiza a manutenção da temperatura dos alimentos, mas também contribui para uma significativa poupança energética, um fator crucial em negócios de hotelaria e restauração.

A superfície de vitrocerâmica lisa é de fácil limpeza e manutenção, garantindo a máxima higiene e praticidade no dia a dia do seu estabelecimento. A temperatura regulável entre 30 °C e 120 °C permite uma versatilidade excepcional para diversos tipos de cozinha, desde pratos quentes a sobremesas aquecidas.

Aplicações

Este equipamento é ideal para hotéis, restaurantes, refeitórios, buffets de pequeno-almoço e eventos de catering que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e apresentáveis. A sua versatilidade permite a utilização em diversas configurações de serviço, assegurando que os pratos sejam servidos sempre à temperatura perfeita.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1115 mm
Largura	610 mm
Altura	147 mm

Dimensões da Pastilha (Comprimento)	1090 mm
Dimensões da Pastilha (Largura)	585 mm
Capacidade GN	3 GN 1/1
Potência	1355 W
Acabamento	Preto
Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz