

# 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

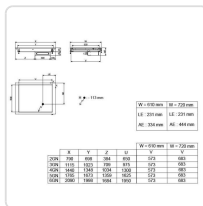


## Placa Quente Vidrocerâmica 4 GN 1/1 Encastrar 1805W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19011055	<b>Modelo:</b>	DV-411-S
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	DV-411-S

### Descricao Resumida

Placa quente de vidrocerâmica para encastrar, ideal para buffets e self-service. Capacidade para 4 GN 1/1, com temperatura regulável entre 30 °C e 120 °C e 1805W de potência.

## Descrição Completa

Esta placa quente de vidrocerâmica foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em buffets e linhas de self-service, garantindo uma apresentação eficaz e eficiente dos pratos. O seu design de encastre permite uma integração harmoniosa em qualquer balcão de serviço.

### placa quente vidrocerâmica — Características Técnicas

<b>Superfície</b>	Vidro vitrocerâmico
<b>Comprimento</b>	1440 mm
<b>Largura</b>	610 mm
<b>Altura</b>	147 mm
<b>Dimensões de Encastre (Comprimento)</b>	1415 mm
<b>Dimensões de Encastre (Largura)</b>	585 mm
<b>Capacidade</b>	4 GN 1/1
<b>Potência</b>	1805 W
<b>Acabamento</b>	Preto
<b>Sistema de Aquecimento</b>	Resistências de silicone
<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

## Aplicações Profissionais

---

Esta placa quente de encastre é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes e prontos para servir, como:

- Hotéis com serviço de buffet de pequeno-almoço, almoço ou jantar.
- Cantinas empresariais, escolares e hospitalares para linhas de self-service.
- Restaurantes com serviço de buffet ou áreas de take-away.
- Empresas de catering e eventos que requerem soluções de manutenção de temperatura integradas.
- Cafés e pastelarias com oferta de refeições rápidas ou pratos do dia.

## Placa Quente Vidrocerâmica — Principais Vantagens

---

- **Manutenção Térmica Uniforme:** O sistema de resistências de silicone garante uma distribuição homogénea do calor em toda a superfície, mantendo os alimentos quentes de forma consistente e sem pontos frios.
- **Eficiência Energética:** O design otimizado do sistema de aquecimento contribui para uma poupança de energia, crucial em operações contínuas de buffet.
- **Higiene e Limpeza Fácil:** A superfície lisa de vidro vitrocerâmico é simples de limpar e manter, cumprindo os mais altos padrões de higiene exigidos em cozinhas profissionais.
- **Controlo Preciso da Temperatura:** O termóstato permite ajustar a temperatura entre 30 °C e 120 °C, adaptando-se a diferentes tipos de alimentos e requisitos de serviço.
- **Design Discreto e Integrado:** O acabamento preto e o formato de encastre permitem uma integração harmoniosa e esteticamente agradável em qualquer linha de buffet ou balcão de serviço.