



Placa vitrocerâmica aquecida encastrável com capacidade para 5 GN 1/1. Mantém os alimentos quentes (30-120 °C) com eficiência energética e design elegante para buffets.

## Descrição Completa

### Placa Vitrocerâmica Aquecida Encastrável — Principais Vantagens

Otimizada para o setor HORECA e hotelaria, esta placa vitrocerâmica aquecida (também conhecida como chapa de vitrocerâmica ou superfície aquecida) é a solução ideal para manter os alimentos quentes com eficiência e estilo. Perfeita para buffets, self-services e eventos, garante que cada prato seja servido à temperatura perfeita, elevando a experiência do cliente.

Equipada com um inovador sistema de resistências de silicone na parte inferior, esta placa assegura uma distribuição de calor uniforme por toda a superfície. Este design inteligente não só proporciona uma temperatura constante entre 30 °C e 120 °C, ajustável via termóstato, como também maximiza a poupança energética, um fator crucial para a redução de custos operacionais em estabelecimentos profissionais.

A superfície lisa em vidro vitrocerâmico facilita a limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene. A sua capacidade para 5 GN 1/1 oferece uma versatilidade excepcional, permitindo acomodar uma vasta gama de recipientes gastronômicos e diferentes tipos de alimentos, desde acompanhamentos a pratos principais.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma variedade de estabelecimentos, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e cafeterias que pretendam oferecer um serviço de buffet de alta qualidade. É particularmente adequado para áreas de self-service onde a manutenção da temperatura dos alimentos é essencial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente.

A sua capacidade de encastrar permite uma integração perfeita em qualquer linha de buffet ou balcão, criando um visual moderno e contínuo. É a escolha perfeita para apresentações de comida que exigem elegância e funcionalidade, suportando um fluxo contínuo de clientes sem comprometer a temperatura ou a qualidade dos pratos.

### Especificações Técnicas

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Comprimento (mm)</b>	1765
<b>Largura (mm)</b>	610
<b>Altura (mm)</b>	147
<b>Dimensão pastilha (Comprimento, mm)</b>	1740
<b>Dimensão pastilha (Largura, mm)</b>	585
<b>Capacidade GN</b>	5 GN 1/1
<b>Potência (W)</b>	2255
<b>Acabamento</b>	Preto
<b>Temperatura de Trabalho</b>	30 °C a 120 °C
<b>Tensão</b>	220 V / 1N / 50-60 Hz