

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



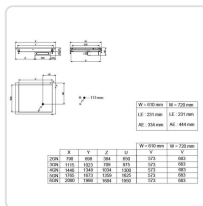
Hotelequip.pt

Placa Quente Vitrocerâmica Elétrica 5 GN 1/1 Preto para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19011641	Modelo:	DV-511-S
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	DV-511-S

Descricao Resumida

Placa quente vitrocerâmica elétrica para encastrar, com capacidade para 5 GN 1/1. Mantém alimentos quentes entre 30 °C e 120 °C, com termóstato regulável e acabamento preto.

Descrição Completa

Esta placa quente vitrocerâmica elétrica, com capacidade para 5 GN 1/1, é ideal para manter alimentos à temperatura de serviço em buffets e linhas de self-service, garantindo uma apresentação profissional e eficiente.

Placa Quente Vidrocerâmica — Características Técnicas

Superfície	Vidro vitrocerâmico liso
Sistema de Aquecimento	Resistências de silicone
Capacidade	5 GN 1/1
Temperatura de Trabalho	30 °C a 120 °C
Controlo de Temperatura	Termóstato regulável
Tensão	220 V / 1N / 50-60 Hz
Potência	2255 W
Comprimento	1765 mm
Largura	610 mm
Altura	147 mm
Dimensões de Encastre (Comprimento)	1740 mm
Dimensões de Encastre (Largura)	585 mm
Acabamento	Preto

Aplicações Profissionais

Esta placa quente é uma solução robusta para manter alimentos quentes em buffets de hotéis, cantinas empresariais e escolares, restaurantes com serviço de self-service, e operações de catering. É igualmente adequada para pastelarias com oferta de almoços ou snack-bars que necessitem de apresentar pratos quentes de forma contínua.

Placa Quente Vitrocerâmica — Principais Vantagens

A superfície de vidro vitrocerâmico assegura uma distribuição uniforme do calor, mantendo os alimentos na temperatura ideal de consumo. O sistema de aquecimento por resistências de silicone contribui para a poupança energética. A sua superfície lisa e o acabamento preto facilitam a limpeza e oferecem uma apresentação sofisticada em qualquer linha de buffet. O termóstato regulável permite um controlo preciso da temperatura, adaptando-se a diferentes tipos de pratos.

Como se instala esta placa quente?

Esta placa é concebida para encastrar em bancadas ou estruturas de buffet, requerendo um corte com as dimensões de 1740 mm de comprimento por 585 mm de largura.

Qual a capacidade máxima de tabuleiros GN?

A placa tem capacidade para acomodar até 5 tabuleiros GN 1/1, permitindo servir uma variedade considerável de alimentos em simultâneo.

Qual a faixa de temperatura de operação?

A temperatura de trabalho é ajustável entre 30 °C e 120 °C, ideal para manter diversos tipos de pratos quentes na temperatura ideal de consumo.

Como se realiza a limpeza da superfície vitrocerâmica?

A superfície lisa de vidro vitrocerâmico é fácil de limpar. Recomenda-se o uso de um pano húmido e detergente suave após cada utilização, garantindo a higiene e durabilidade.

É possível controlar a temperatura de forma precisa?

Sim, a placa está equipada com um termóstato regulável que permite ajustar a temperatura de forma precisa, adaptando-se às necessidades específicas de cada alimento.

?