



Hotelequip.pt

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

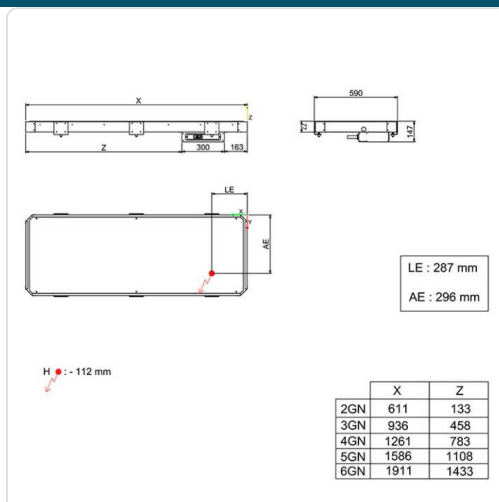
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

## Placa Quente Encastrável 4 GN1/1 Elétrica para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19092271	<b>Modelo:</b>	PBEC-411
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8445206259319

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8445206259319
<b>Modelo</b>	PBEC-411

### Descricao Resumida

Placa quente encastrável para buffets, com capacidade para 4 cubas GN1/1. Mantém os alimentos à temperatura ideal através de controlo eletrónico preciso.

## Descricao Completa

Esta placa quente encastrável foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal em buffets e linhas de self-service, integrando-se discretamente sob bancadas de 20 mm de espessura para uma apresentação impecável.

### placa quente encastrar — Características Técnicas

<b>Dimensões (L x P x A)</b>	1261 x 590 x 147 mm
<b>Capacidade</b>	4 cubas GN1/1
<b>Potência Elétrica</b>	1,805 kW
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Resistências de silicone
<b>Material da Placa</b>	Alumínio
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termóstato eletrónico com visor digital
<b>Instalação</b>	Encastrável sob bancada (granito, Silestone ou similar, 20 mm)

### Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma contínua e higiénica. É perfeita para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e empresas de catering que operam em eventos. A sua integração discreta permite uma apresentação sofisticada em qualquer linha de serviço.

### Placa Quente Encastrável — Principais Vantagens

- **Manutenção Térmica Eficaz:** O sistema de aquecimento por resistências de silicone e a placa de alumínio garantem uma distribuição uniforme e eficiente do calor.
- **Integração Estética:** Concebida para ser encastrada sob a bancada, proporciona uma superfície de serviço contínua e elegante, sem elementos visíveis.

- **Controlo Preciso:** O termostato eletrónico com visor digital permite ajustar e monitorizar a temperatura com exatidão, assegurando a qualidade dos alimentos.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com 4 cubas GN1/1, oferece flexibilidade para servir uma variedade de pratos simultaneamente.
- **Durabilidade e Higiene:** A construção robusta e os materiais de qualidade facilitam a limpeza e garantem uma longa vida útil do equipamento.

#### **Como se instala esta placa quente?**

Esta placa é encastrável e deve ser instalada sob uma bancada de granito, Silestone ou material similar com uma espessura padrão de 20 mm. Inclui um kit de peças para ajuste de altura e requer uma armação de suporte (não fornecida) para fixação.

#### **Qual a capacidade de serviço desta placa?**

A placa quente tem capacidade para acomodar 4 cubas gastronorm de tamanho GN1/1, permitindo servir uma variedade considerável de alimentos em simultâneo.

#### **Que tipo de bancada é compatível com este equipamento?**

É compatível com bancadas de granito, Silestone ou materiais similares, desde que possuam uma espessura padrão de 20 mm, garantindo uma integração perfeita e segura.

#### **Como se controla a temperatura da placa?**

O controlo da temperatura é feito através de um termostato eletrónico com visor digital, que permite regular a temperatura da superfície da bancada até ao nível desejado com precisão.

#### **Este equipamento é fácil de limpar?**

Sim, a superfície da placa de alumínio, uma vez integrada na bancada, é lisa e de fácil acesso, o que simplifica significativamente os procedimentos de limpeza e manutenção diária.