

Ficha Técnica

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

Hotelequip.pt

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

Ficha técnica gerada em: 19/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



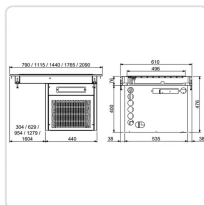
Hotelequip.pt

Buffet Encastrável Refrigerado 2x GN1/1, 1 Nível, 305W

Informações do Produto

SKU:	EX19092208	Modelo:	PRGI-211 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	PRGI-211 HC

Descrição Resumida

Buffet encastrável refrigerado para 2x GN1/1, um nível. Solução profissional com 305W para manter alimentos frios e sobremesas em temperatura ideal.

Descricao Completa

Buffet Encastrável Refrigerado – Principais Vantagens

Concebido para espaços de restauração profissional, este buffet encastrável refrigerado (também conhecido como módulo refrigerado drop-in) é a solução ideal para manter alimentos frios e sobremesas em temperaturas de serviço ótimas. A sua instalação discreta e a facilidade de integração em qualquer linha de buffet, torna-o indispensável para eventos, restauração coletiva e hotelaria que prima pela apresentação e conservação.

Equipado com um sistema de refrigeração eficiente e silencioso, garante uma temperatura constante entre -10 °C e 5 °C, essencial para a segurança alimentar e satisfação do cliente. A estrutura em aço inoxidável e o aro perimetral previnem transbordo e facilitam a limpeza, assegurando durabilidade e higiene em ambientes de uso intensivo.

O painel de controlo com termóstato digital e o compressor hermético silencioso conferem precisão no controlo da temperatura e um ambiente de trabalho tranquilo. A tecnologia de evaporação da água de descongelação integrada elimina a necessidade de gestão manual, otimizando a operação diária em cozinhas profissionais.

Aplicações

Este buffet encastrável é perfeito para hotéis de grande dimensão, restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e estabelecimentos de catering. A sua capacidade para alojar 2 cubas GN1/1 torna-o versátil para a exposição de saladas, frutas, sobremesas e qualquer prato frio que exija refrigeração constante. Facilmente adaptável para grandes volumes de clientes, suporta o ritmo acelerado das operações do setor HORECA.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade GN	2x GN 1/1
Níveis	1

Potência	305 W
Tensão	230V/1/50 Hz
Temperatura de Trabalho	-10 °C / 5 °C
Gás Refrigerante	R452a
Material	Aço Inoxidável (acabamento acetinado)
Sistema de Descongelação	Evaporação de água integrada
Válvula de Drenagem	1/2"
Comprimento	790 mm
Largura	610 mm
Altura	476 mm
Dimensões de Encastre (Comprimento)	765 mm
Dimensões de Encastre (Largura)	585 mm