

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



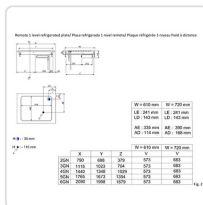
Hotelequip.pt

Buffet de Encastrar Refrigerado 2x GN1/1, 1 Nível

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092209	Modelo:	PR-211 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PR-211 HC

Descricao Resumida

Buffet de encastrar refrigerado para 2x GN 1/1, ideal para HORECA. Mantém alimentos frios entre -10 °C e 5 °C. Solução fiável e eficiente para self-service.

Descricao Completa

Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

Este buffet de encastrar refrigerado proporciona uma solução elegante e funcional para a apresentação e manutenção de alimentos frios, como saladas, sobremesas e pratos preparados. Concebido para o setor HORECA, integra-se perfeitamente em qualquer balcão de serviço ou linha de buffet, otimizando o espaço e a eficiência operacional.

A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil manutenção, essenciais em ambientes de elevada exigência. O aro perimetral evita o transbordamento de água de descongelação, garantindo higiene e limpeza constantes, enquanto o painel de controlo com termóstato digital permite um ajuste preciso da temperatura.

Equipado com um compressor hermético silencioso e utilizando gás refrigerante hidrocarbónico R452a, este equipamento oferece uma refrigeração eficiente e ecológica. O sistema de evaporação de água de descongelação incluído de série simplifica a operação e reduz a necessidade de intervenção.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, cafetarias e qualquer estabelecimento que necessite de expor e manter pratos frios à temperatura adequada. A sua capacidade para 2 cubas GN 1/1 (também conhecido como "drop-in" refrigerado) torna-o versátil para buffets de pequeno e médio porte, serviços de catering e estações de self-service, garantindo que os alimentos se mantêm frescos e apetitosos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	790 mm
Largura	610 mm
Altura	476 mm

Dimensões de montagem (Comprimento)	765 mm
Dimensões de montagem (Largura)	585 mm
Capacidade GN	2 x GN 1/1
Temperatura de trabalho	-10 °C a 5 °C
Tensão de funcionamento	230V/1/50 Hz
Refrigerante	R452a
Material	Aço inoxidável
Nível	1