

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

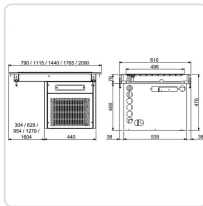


Buffet de Encastrar Refrigerado 3x GN 1/1, 320W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092210	Modelo:	PRGI-311 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



PRGI. Sobre totalmente plano con ligero relieve perimetral para conseguir la mayor y más polivalente superficie de exposición.

Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PRGI-311 HC

Descricao Resumida

Buffet de encastrar refrigerado com capacidade para 3 cubas GN 1/1, ideal para manter alimentos frios entre -10 °C e 5 °C. Construção robusta em aço inoxidável, com 320W de potência.

Descricao Completa

Este buffet de encastrar refrigerado foi concebido para a exposição e manutenção de alimentos frios, como saladas, sobremesas ou pratos preparados, garantindo uma temperatura de serviço ideal entre -10 °C e 5 °C. Ideal para integração em balcões de serviço.

Características Técnicas

Capacidade	3 cubas GN 1/1
Potência	320 W
Tensão	230V/1/50 Hz
Temperatura de Trabalho	-10 °C a 5 °C
Gás Refrigerante	R452a
Comprimento	1115 mm
Largura	610 mm
Altura	476 mm
Dimensões de Encastre (C x L)	1090 x 585 mm
Estrutura	Aço inoxidável com acabamento acetinado
Compressor	Hermético silencioso
Sistema de Descongelção	Evaporação automática da água
Drenagem	Válvula de 1/2"

Controlo

Painel com interruptor ON/OFF e termóstato digital (cabo de 1m)

Aplicações Profissionais

Este buffet de encastrar é uma solução robusta e eficiente para a manutenção e exposição de alimentos frios em diversos ambientes profissionais. É ideal para cantinas escolares e empresariais, restaurantes de self-service, hotéis com serviço de pequeno-almoço ou almoço buffet, pastelarias com oferta de saladas e sobremesas, e serviços de catering para eventos que requerem uma apresentação cuidada e controlo de temperatura.

Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre -10 °C e 5 °C, garantindo a frescura dos alimentos.
- Construção durável em aço inoxidável, resistente e fácil de limpar para ambientes de cozinha profissional.
- Design de encastrar que permite uma integração harmoniosa em balcões de serviço, otimizando o espaço.
- Sistema de evaporação automática da água de descongelação e válvula de drenagem para uma manutenção simplificada.
- Painel de controlo remoto com termóstato digital para ajuste fácil e preciso da temperatura.

Qual a capacidade deste buffet refrigerado?

Este buffet de encastrar tem capacidade para 3 cubas GN 1/1, permitindo a exposição de uma variedade de pratos frios.

Qual a gama de temperatura de trabalho?

O equipamento mantém os alimentos refrigerados numa gama de temperatura entre -10 °C e 5 °C, ideal para saladas, sobremesas e outros pratos frios.

Como é feita a instalação deste buffet?

Este buffet é um modelo de encastrar, concebido para ser integrado em balcões de serviço. A fixação é realizada através de acessórios incorporados, e o painel de controlo pode ser instalado lateralmente ou noutros elementos próximos. ?

Que tipo de manutenção é necessária?

?

A manutenção é simplificada pela construção em aço inoxidável, fácil de limpar, e pelo sistema de evaporação automática da água de descongelação. Possui também uma válvula de drenagem para limpeza e escoamento.

Qual o tipo de arrefecimento utilizado?

O arrefecimento é efetuado através de uma bobina de cobre expandida na base da placa, garantindo uma refrigeração eficiente e uniforme para os alimentos expostos.