

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

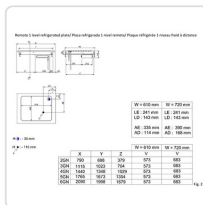


Buffet de Encastrar Refrigerado 3 GN 1/1, 1 Nível

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092211	Modelo:	PR-311 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PR-311 HC

Descricao Resumida

Buffet de encastrar refrigerado (drop-in) para 3 GN 1/1. Ideal para self-service, mantém alimentos frios entre -10 °C e 5 °C. Solução robusta e eficiente para Horeca.

Descricao Completa

Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

Este buffet de encastrar refrigerado, ou *drop-in* frio, foi concebido para a apresentação elegante e manutenção ideal de pratos frios, saladas e sobremesas em ambientes profissionais como restaurantes, hotéis e refeitórios. Com capacidade para 3 recipientes GN 1/1, oferece uma solução versátil para o serviço de self-service.

Fabricado em aço inoxidável com acabamento acetinado, assegura durabilidade e fácil higiene, cumprindo os padrões mais exigentes da indústria Horeca. O aro perimetral evita o transbordamento de líquidos, e o sistema de evaporação de água de descongelação de série simplifica a manutenção.

Equipado com um compressor hermético silencioso e gás refrigerante hidrocarbónico R452a, este equipamento garante uma refrigeração eficiente com baixo impacto ambiental, mantendo a temperatura uniforme entre -10 °C e 5 °C.

Aplicações

Ideal para linhas de buffet em hotéis e restaurantes, cantinas empresariais, ou áreas de serviço de catering que necessitam de manter alimentos refrigerados. A sua conceção permite uma integração harmoniosa em qualquer bancada ou móvel de self-service, proporcionando uma apresentação apelativa e funcional para os clientes.

Perfeito para exposição de entradas frias, queijos, sobremesas e bebidas, otimizando o espaço e garantindo a segurança alimentar através de um controlo preciso da temperatura. A instalação versátil do painel de controlo permite uma adaptação a diferentes configurações de cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1115 mm
Largura	610 mm

Característica	Detalhe
Altura	476 mm
Dimensões de Montagem (Comprimento)	1090 mm
Dimensões de Montagem (Largura)	585 mm
Capacidade GN	3 x GN 1/1
Gás Refrigerante	R452a (Hidrocarbónico)
Temperatura de Trabalho	-10 °C / 5 °C
Tensão de Funcionamento	230V/1/50 Hz