

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



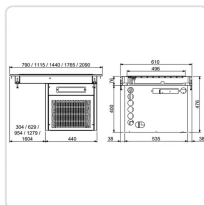
Hotelequip.pt

Buffet de Encastre Refrigerado 4 GN 1/1, 1 Nível, 335W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092212	Modelo:	PRGI-411 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-411 HC

Descricao Resumida

Buffet de encastre refrigerado (drop-in) para 4 GN 1/1, ideal para manter alimentos frescos em restaurantes e hotéis. Potência de 335W e temperatura de -10°C a 5°C.

Descricao Completa

Buffet de Encastre Refrigerado – Assegure a Frescura dos seus Produtos

Este sistema de buffet de encastre refrigerado, também conhecido como *drop-in refrigerado*, foi concebido para o serviço e apresentação de pratos frios, saladas e sobremesas, mantendo os alimentos à temperatura ideal. A sua construção robusta em aço inoxidável com acabamento acetinado garante durabilidade e uma estética profissional, adaptando-se perfeitamente a qualquer ambiente de restauração.

Com um design pensado para a eficiência e higiene, o equipamento integra um aro perimetral que previne o transbordo da água de descongelação, facilitando a limpeza e manutenção. A unidade de refrigeração incorporada e o compressor hermético silencioso asseguram um funcionamento discreto, essencial em zonas de refeição.

O controlo preciso da temperatura de -10 °C a 5 °C é feito através de um termóstato digital e painel de controlo de fácil utilização. A tecnologia de arrefecimento por bobina de cobre expandida na base da placa, aliada ao sistema de evaporação da água de descongelação, otimiza o desempenho e minimiza a necessidade de intervenção, tornando este buffet uma solução fiável para o seu negócio HORECA.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cafés, refeitórios e qualquer estabelecimento de serviço alimentar que necessite de expor e manter frios os seus produtos. A capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 torna-o versátil para buffets de pequeno-almoço, almoço ou jantar, permitindo uma apresentação atrativa e higiénica de uma vasta gama de alimentos.

Perfeito para operações de médio a grande volume, este equipamento é uma adição valiosa para cozinhas industriais e zonas de self-service que procurem otimizar a experiência do cliente e a qualidade da conservação dos alimentos.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Comprimento	1440 mm
Largura	610 mm
Altura	476 mm
Dimensões de Montagem (Comprimento)	1415 mm
Dimensões de Montagem (Largura)	585 mm
Capacidade	4 GN 1/1
Potência	335 W
Temperatura de Trabalho	-10 °C / 5 °C
Refrigerante	R452a (Hidrocarbônico)
Tensão de Funcionamento	230V/1/50 Hz
Material	Aço Inoxidável