

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: 23/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto

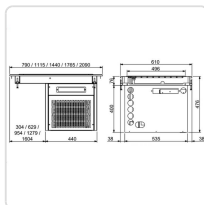


Buffet de Encastrar Refrigerado 5x GN 1/1, 480W Eléctrico

Informações do Produto

SKU:	EX19092214	Modelo:	PRGI-511 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	PRGI-511 HC

Descrição Resumida

Buffet de encastrar refrigerado com capacidade para 5x GN 1/1, ideal para exposição de alimentos frios. Potência de 480W e controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Este buffet de encastrar refrigerado de 480W foi concebido para a exposição e manutenção de alimentos frios em serviço de self-service, garantindo temperaturas entre -10°C e 5°C. Ideal para integrar em balcões de serviço de restaurantes e cantinas.

Buffet Encastrar Refrigerado — Características Técnicas

Capacidade	5x GN 1/1
Potência	480 W
Tensão	230V/1/50 Hz
Temperatura de Trabalho	-10 °C a 5 °C
Gás Refrigerante	R452a
Material	Aço inoxidável
Comprimento	1765 mm
Largura	610 mm
Altura	476 mm
Dimensões de Encastre (C x L)	1740 mm x 585 mm
Sistema de Refrigeração	Unidade incorporada, compressor hermético
Controlo de Temperatura	Termóstato digital
Drenagem	Válvula de 1/2"
Evaporação de Descongelção	Sistema automático incorporado

Aplicações Profissionais

Este buffet de encastrar é uma solução eficiente para manter e expor alimentos frios em diversos ambientes profissionais. É ideal para:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares que servem refeições em formato de buffet.
- Hotéis e unidades de alojamento para pequenos-almoços, buffets de almoço ou jantar.
- Restaurantes com serviço de self-service ou esplanadas com oferta de saladas e sobremesas frias.
- Empresas de catering e eventos que necessitam de soluções flexíveis para apresentação de pratos frios.
- Snack-bares e pastelarias que oferecem uma seleção de saladas frescas ou sobremesas refrigeradas.

Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura Precisa:** Garante que os alimentos frios são mantidos entre -10°C e 5°C, preservando a frescura e segurança alimentar.
- **Design Discreto e Integrado:** A instalação de encastrar permite uma integração harmoniosa em qualquer balcão de serviço, otimizando o espaço e a estética.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável, oferece durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de serviço intensivo.
- **Controlo Simplificado:** Equipado com termóstato digital e painel de controlo acessível, permite um ajuste fácil e monitorização da temperatura.
- **Gestão Automática de Descongelação:** O sistema de evaporação da água de descongelação elimina a necessidade de esvaziamento manual, simplificando a manutenção diária.

Qual a capacidade deste buffet de encastrar?

Este buffet refrigerado tem capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1, oferecendo um espaço amplo para a exposição de diversos alimentos.

Qual a gama de temperaturas de funcionamento?

A temperatura de trabalho deste equipamento varia entre -10°C e 5°C, ideal para manter a frescura de saladas, sobremesas e outros pratos frios.

É fácil de instalar num balcão de serviço?

Sim, este buffet é projetado para encastrar e é fornecido com acessórios de fixação incorporados, facilitando a sua instalação em tampos de trabalho adequados.

Que tipo de alimentos posso expor neste buffet?

É ideal para a exposição de uma vasta gama de alimentos frios, como saladas variadas, sobremesas, frutas, queijos e charcutaria, mantendo-os à temperatura ideal.

Como é feita a gestão da água de descongelação?

O equipamento inclui um sistema automático de evaporação da água de descongelação, o que elimina a necessidade de esvaziamento manual e simplifica a manutenção.