

# 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: 17/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



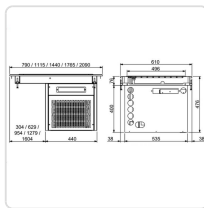
Hotelequip.pt

## Buffet de Encastrar Refrigerado para 5 GN 1/1, 480W

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



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

### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PRGI-511 HC

### Descricao Resumida

Buffet de encastrar refrigerado para 5 Gastronorm 1/1. Ideal para self-service, garante frescura e apresentação em ambientes profissionais.

## Descricao Completa

### Buffet de Encastrar Refrigerado – Principais Vantagens

Projetado para o setor HORECA e hotelaria, este buffet de encastrar refrigerado (também conhecido por *drop-in* frio) é a solução ideal para manter alimentos frescos e apetitosos. Fabricado em aço inoxidável de alta qualidade, garante durabilidade e resistência em ambientes profissionais exigentes. A sua construção robusta e acabamento acetinado conferem um aspeto elegante, perfeita para a exposição de pratos frios, saladas e sobremesas em qualquer ambiente de self-service ou buffet.

A tecnologia de refrigeração incorporada assegura uma temperatura consistente entre -10 °C e 5 °C, essencial para a segurança alimentar e para prolongar a frescura dos produtos apresentados. Equipado com um compressor hermético silencioso e um sistema de evaporação de água de descongelação, oferece eficiência energética e manutenção simplificada, características cruciais para a otimização dos custos operacionais em cozinhas industriais e restaurantes de alto volume.

### Aplicações

Este buffet de encastrar é perfeito para restaurantes, hotéis, cantinas e empresas de catering que procuram uma solução eficiente e higiénica para a exposição e serviço de alimentos refrigerados. Ideal para balcões de self-service, ilhas de buffet ou áreas de preparação à vista do cliente, permite a apresentação organizada de até 5 tabuleiros GN 1/1, otimizando o espaço e facilitando o acesso aos alimentos.

A sua integração em mobiliário de serviço torna-o versátil para diversas configurações, desde pequenos-almoços a eventos de grande escala, garantindo sempre a temperatura ideal para a conservação e apresentação dos seus pratos frios e sobremesas.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1765 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Largura</b>	610 mm
<b>Altura</b>	476 mm
<b>Dimensões de Montagem (Comprimento)</b>	1740 mm
<b>Dimensões de Montagem (Largura)</b>	585 mm
<b>Capacidade GN</b>	5 GN 1/1
<b>Potência</b>	480 W
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-10 °C / 5 °C
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230V/1/50 Hz
<b>Gás Refrigerante</b>	R452a
<b>Material</b>	Aço Inoxidável (acabamento acetinado)
<b>Sistema de Evaporação Água Descongelação</b>	Sim
<b>Painel de Controle</b>	Interruptor ON/OFF, Termóstato Digital, 1m de cabo