

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



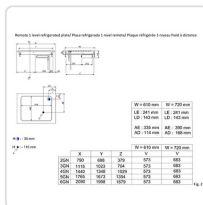
Hotelequip.pt

Buffet de Encastrar Refrigerado 6 GN 1/1, 1 Nível, Sem Grupo Frigorífico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092217	Modelo:	PR-611 HC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PR-611 HC

Descricao Resumida

Buffet de encastrar refrigerado com capacidade para 6 GN 1/1, ideal para exposição de pratos frios. Requer grupo frigorífico remoto. Controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Este buffet de encastrar refrigerado, com capacidade para 6 GN 1/1, foi concebido para a exposição e manutenção de pratos frios em ambientes de self-service, requerendo a ligação a um grupo frigorífico remoto.

Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	2090 mm
Largura	610 mm
Altura	476 mm
Dimensões de Encastre (Comprimento)	2065 mm
Dimensões de Encastre (Largura)	585 mm
Capacidade GN	6 GN 1/1
Níveis de Exposição	1
Material	Estrutura em aço inoxidável
Controlo de Temperatura	Termóstato digital
Gama de Temperatura	-10 °C a 5 °C
Tensão	230V/1/50 Hz
Gás Refrigerante	R452a (hidrocarbónico)
Sistema de Refrigeração	Bobina de cobre expandida na base da placa

Evaporação de Descongelamento	Automática, padrão
Drenagem	Válvula de 1/2"
Tipo de Instalação	Encastrar (fixação por acessórios incorporados)
Painel de Controle	Remoto, com 1 metro de cabo
Grupo Frigorífico	Não incluído (requer unidade remota)

Aplicações Profissionais

Este buffet de encastrar é uma solução eficiente para manter e expor alimentos frios em diversas operações de serviço de refeições. É ideal para cantinas escolares, empresariais e hospitalares, hotéis com serviço de pequeno-almoço ou buffet, restaurantes com oferta de self-service, e empresas de catering para eventos. Permite a apresentação apelativa de saladas, sobremesas, frutas e outros pratos frios, garantindo a sua conservação à temperatura adequada.

Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

- **Flexibilidade de Instalação:** A ausência de grupo frigorífico incorporado permite maior liberdade no design da linha de buffet e na localização da unidade de refrigeração.
- **Controlo Preciso de Temperatura:** O termostato digital assegura que os alimentos são mantidos na gama ideal de -10 °C a 5 °C, crucial para a segurança alimentar.
- **Higiene e Manutenção Simplificada:** Fabricado em aço inoxidável e com sistema de drenagem de 1/2", facilita a limpeza e garante a higiene necessária em cozinhas profissionais.
- **Versatilidade de Exposição:** A capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 e o tampo plano oferecem uma superfície ampla e versátil para diferentes tipos de alimentos frios.
- **Design Otimizado:** O aro perimetral evita o transbordo de líquidos, mantendo a área de serviço limpa e organizada.