

# 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: 16/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

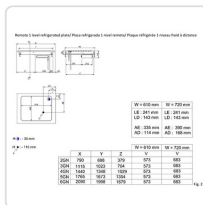


## Buffet de Encastrar Refrigerado para 5 GN 1/1, Sem Grupo Frigorífico

### Informacoes do Produto

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

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PR-611 HC

### Descricao Resumida

Buffet de encastrar refrigerado para exposição de alimentos em self-service. Capacidade para 5 GN 1/1, temperatura de -10°C a 5°C. Design elegante em aço inox para hotelaria.

## Descrição Completa

### Buffet de Encastrar Refrigerado — Principais Vantagens

Este buffet de encastrar refrigerado (também conhecido como "drop-in frio") é a solução ideal para a exposição e serviço de alimentos frescos em ambientes profissionais. Fabricado com uma robusta estrutura em aço inoxidável com acabamento acetinado, garante durabilidade e uma higiene impecável, essenciais para o setor HORECA.

Permite manter pratos frios, saladas, sobremesas e outras iguarias na temperatura ideal de conservação, entre -10 °C e 5 °C. O seu design sem grupo frigorífico integrado oferece flexibilidade máxima na instalação, adaptando-se perfeitamente a diferentes configurações de balcões e áreas de serviço.

### Aplicações

Desenvolvido para responder às exigências de buffets em restaurantes, hotéis e refeitórios, este equipamento é perfeito para estabelecimentos que necessitam de um sistema de refrigeração discreto e eficiente. É altamente recomendado para serviços de catering e eventos, onde a apresentação e conservação dos alimentos são cruciais para a experiência do cliente.

A versatilidade da sua configuração (versões sem grupo frigorífico) permite uma integração harmoniosa em qualquer balcão de self-service ou de exposição assistida, otimizando o espaço disponível e facilitando a manutenção diária.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Tipo	Buffet de encastrar refrigerado
Capacidade	5x GN 1/1 (530x325 mm)
Dimensões (Comprimento x Largura x Altura)	2090 mm x 610 mm x 476 mm

<b>Dimensões de Montagem (Comprimento x Largura)</b>	2065 mm x 585 mm
<b>Temperatura de Trabalho</b>	-10 °C a 5 °C
<b>Refrigerante</b>	R452a (hidrocarbônico)
<b>Tensão de Funcionamento</b>	230V/1/50 Hz
<b>Construção</b>	Aço inoxidável, acabamento acetinado
<b>Sistema de Evaporação</b>	Água de descongelação (padrão)
<b>Painel de Controlo</b>	Interruptor ON/OFF e termóstato digital (com 1 metro de cabo)
<b>Outras Características</b>	Aro perimetral anti-transbordamento, válvula de drenagem de 1/2", fixação por acessórios incorporados.