

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

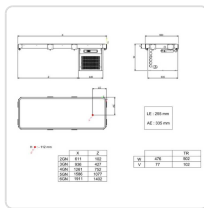


## Placa Fria Profissional 6xGN 1/1 Encastre, 550W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19092239	<b>Modelo:</b>	PBEGI-511 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Placa fria de encastre profissional com capacidade para 5xGN 1/1, 550W.  
Arrefecimento estático eficaz para conservação otimizada de alimentos.

## Descricao Completa

### Placa Fria Profissional Encastre — Principais Vantagens

Concebida para uma integração perfeita sob bancadas de trabalho (granito, Silestone ou análogos com 20 mm de espessura), esta placa fria (ou "módulo refrigerado de encastre") é uma solução de excelência para a conservação e apresentação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria.

O sistema de arrefecimento estático, através de uma bobina de cobre expandida, garante uma refrigeração eficiente e uniforme. O isolamento em poliestireno injetado contribui para a máxima retenção da temperatura, minimizando o consumo energético e assegurando a frescura dos produtos. Além disso, o compressor hermético opera de forma silenciosa, ideal para manter um ambiente de trabalho tranquilo.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes: a placa fria é compatível com cubas GN 1/1, otimizando o espaço e a flexibilidade na disposição dos alimentos. O seu design robusto e a facilidade de instalação fazem desta placa fria uma escolha inteligente para cozinhas profissionais que procuram um desempenho fiável.

### Aplicações

Esta placa fria profissional é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É perfeitamente adequada para buffets de self-service em hotéis e restaurantes, onde a exposição higiénica e refrigerada de saladas, sobremesas ou entradas é crucial. Também se revela indispensável em balcões de charcutaria e pastelaria, garantindo a conservação ótima dos produtos.

A sua capacidade de encastre permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de self-service, desde pequenos cafés com serviço de almoço a grandes refeitórios empresariais, assegurando sempre que os alimentos permaneçam à temperatura ideal.

### Especificações Técnicas

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

<b>Comprimento</b>	1586 mm
<b>Largura</b>	590 mm
<b>Altura</b>	502 mm
<b>Capacidade GN</b>	5 x GN 1/1
<b>Potência</b>	550 W
<b>Refrigerante</b>	R452a (hidrocarboneto)
<b>Instalação</b>	Sob bancada (kit de ajuste de altura incluído)
<b>Arrefecimento</b>	Estático (bobina de cobre expandida)
<b>Isolamento</b>	Poliestireno injetado