

# 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: 20/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



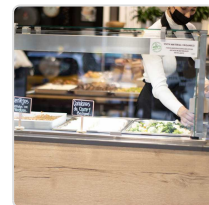
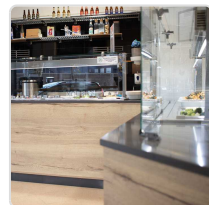
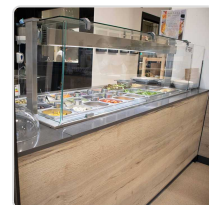
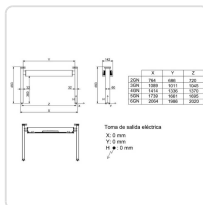
Hotelequip.pt

## Mantenedor de Calor e Luz de Cristais Cerâmicos Reto 600W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19036447	<b>Modelo:</b>	PC-R-211 C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

EDENOX

Modelo

PC-R-211 C

## Descricao Resumida

Mantenedor de calor e luz reto de 600W com cristais cerâmicos, ideal para buffets e self-services. Mantém alimentos quentes e visíveis com eficiência.

## Descricao Completa

### Mantenedor de Calor e Luz — Principais Vantagens

Este equipamento profissional (ou lâmpada de aquecimento) foi concebido para otimizar a apresentação e a temperatura dos alimentos em ambientes de serviço, garantindo que cada prato se mantenha na condição ideal. A sua avançada tecnologia de cristais cerâmicos proporciona um aquecimento intenso e concentrado, essencial para manter a qualidade dos produtos. É uma solução robusta e fiável para qualquer negócio que priorize a satisfação do cliente.

Além de preservar a temperatura ideal dos alimentos, o mantenedor de calor desempenha um papel crucial na sua apresentação. Equipado com luz, realça a visibilidade e o aspeto convidativo dos pratos, tornando-o indispensável para buffets, self-services e áreas de exposição de comida.

A segurança e a eficiência energética são pilares deste equipamento. Com um design pensado para o uso intensivo profissional, garante durabilidade e um desempenho consistente, minimizando o consumo energético e otimizando os custos operacionais.

### Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, cantinas e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de manter alimentos quentes e prontos a servir por períodos prolongados. Perfeito para linhas de self-service, áreas de take-away ou para exposição de pratos em eventos e catering, onde a consistência da temperatura e a apresentação são cruciais.

### Especificações Técnicas

Característica

Detalhe

<b>Dimensões Externas (C x L x A)</b>	760 x 142 x 483 mm
<b>Dimensões Instaladas</b>	720 mm
<b>Capacidade GN</b>	2 GN 1/1
<b>Potência</b>	600 W
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Cristais Cerâmicos
<b>Característica Adicional</b>	Ecrã para proteção e iluminação dos produtos