

# 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

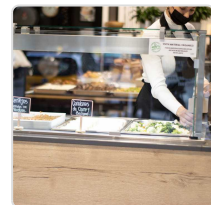
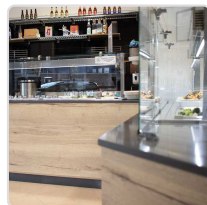
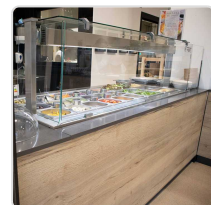
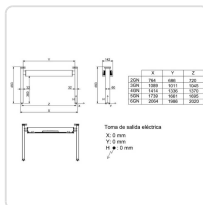


## Mantenedora de Calor e Luz, Cristais Cerâmicos, 600W, 2 GN 1/1

### 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

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PC-R-211 C

## Descricao Resumida

Mantenedora de calor e luz para buffets, com cristais cerâmicos de 600W para aquecimento concentrado. Capacidade para 2 tabuleiros GN 1/1. Ideal para manter alimentos quentes e visíveis.

## Descricao Completa

Este equipamento de manutenção de calor e luz é projetado para buffets e áreas de self-service, utilizando cristais cerâmicos para um aquecimento eficiente e concentrado, ideal para preservar a temperatura e apresentação dos alimentos.

### Mantenedora de Luz e Calor — Características Técnicas

<b>Comprimento Externo</b>	760 mm
<b>Largura Interna</b>	142 mm
<b>Altura Externa</b>	483 mm
<b>Comprimento de Instalação</b>	720 mm
<b>Capacidade</b>	2 GN 1/1
<b>Potência</b>	600 W
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Cristais Cerâmicos
<b>Funções</b>	Manter quente, proteger, iluminar
<b>Design</b>	Retô

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para estabelecimentos que oferecem serviço de buffet ou self-service, garantindo que os alimentos se mantenham à temperatura ideal e com uma apresentação apelativa. É particularmente útil em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras, pastelarias com refeições prontas e em eventos de catering.

## Mantenedora de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura dos alimentos através de calor concentrado.
- Iluminação integrada que realça a apresentação dos pratos e atrai a atenção do cliente.
- Proteção dos alimentos contra contaminação externa, mantendo a higiene.
- Aquecimento por cristais cerâmicos que proporciona calor intenso e uniforme.
- Fácil integração em linhas de buffet existentes, otimizando o espaço.

### Como funciona o sistema de aquecimento por cristais cerâmicos?

Os cristais cerâmicos geram um calor intenso e concentrado, que é direcionado para os alimentos, garantindo uma manutenção de temperatura eficiente e uniforme, sem ressecar os pratos.

### Qual a capacidade de tabuleiros GN que este equipamento suporta?

Esta mantenedora de calor e luz foi projetada para acomodar até dois tabuleiros GN 1/1, permitindo servir uma variedade de pratos em simultâneo.

### Este equipamento é adequado para quais tipos de alimentos?

É versátil e adequado para manter quentes uma vasta gama de alimentos, desde pratos de carne e peixe a acompanhamentos, massas e legumes, garantindo que chegam ao cliente na temperatura ideal.

### Como se realiza a instalação e manutenção deste equipamento?

A instalação é simples, necessitando de um ponto de energia adequado. A manutenção envolve a limpeza regular das superfícies e dos elementos de aquecimento, conforme as instruções do fabricante, para assegurar o bom funcionamento e a higiene.

### Quais as vantagens da iluminação integrada?

A iluminação integrada não só melhora a visibilidade dos alimentos, tornando-os mais apetitosos e convidativos para os clientes, como também contribui para a estética geral da linha de buffet, valorizando a apresentação dos pratos.