

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 06/07/2026

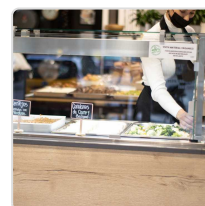
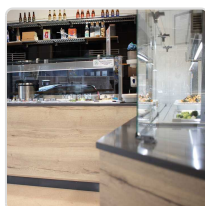
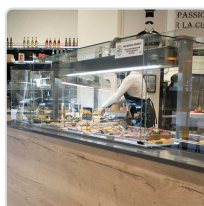
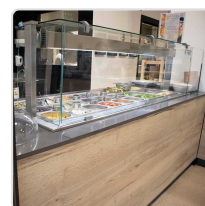
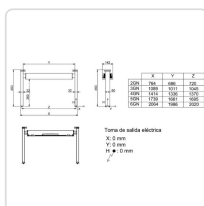
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

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

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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

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

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.