

# 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: 05/07/2026

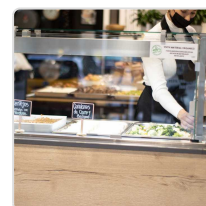
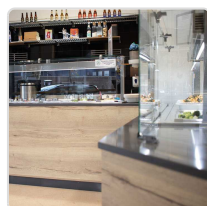
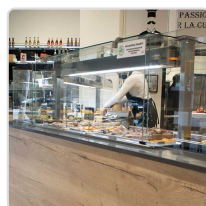
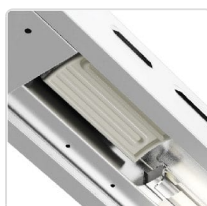
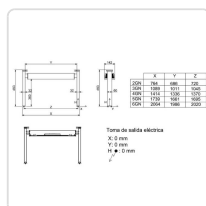
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado  
na imagem.

## Mantenedora de Calor e Luz para Buffet, 3 GN 1/1, 1050W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19036448	<b>Modelo:</b>	PC-R-311 C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PC-R-311 C

## Descricao Resumida

Mantenedora de calor e luz com cristais cerâmicos, ideal para buffets. Capacidade para 3 GN 1/1, com 1050W de potência para manter alimentos quentes e bem apresentados.

## Descricao Completa

Esta mantenedora de calor e luz foi concebida para preservar a temperatura e a qualidade visual dos alimentos em áreas de self-service, utilizando cristais cerâmicos para calor intenso e focado.

### Características Técnicas

<b>Comprimento</b>	1085 mm
<b>Largura interna</b>	142 mm
<b>Altura</b>	483 mm
<b>Capacidade GN</b>	3 GN 1/1
<b>Potência</b>	1050 W
<b>Tipo de aquecimento</b>	Cristais cerâmicos
<b>Formato</b>	Reto

### Aplicações Profissionais

Esta mantenedora de calor e luz é essencial para estabelecimentos que oferecem serviço de self-service ou buffet, como hotéis, cantinas escolares e empresariais, restaurantes com serviço de ementa diária, e empresas de catering para eventos. Garante que os pratos se mantêm quentes e apetitivos durante todo o período de serviço.

### Mantenedora de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura dos alimentos, preservando a sua qualidade.
- Proteção higiénica dos produtos expostos, minimizando a contaminação.
- Iluminação integrada para realçar a apresentação visual dos pratos.
- Aquecimento intenso e concentrado através de elementos cerâmicos.
- Design reto e robusto, facilitando a integração em diversas linhas de buffet.

#### **Como funciona o aquecimento por cristais cerâmicos?**

Os cristais cerâmicos fornecem um calor intenso e concentrado, garantindo que os alimentos mantêm a sua temperatura ideal de forma eficiente e uniforme, sem ressecar.

#### **Qual a capacidade desta mantenedora?**

Esta mantenedora tem capacidade para acomodar 3 tabuleiros GN 1/1, permitindo a exposição de uma variedade de pratos em simultâneo e otimizando o espaço.

#### **Este equipamento também ilumina os alimentos?**

Sim, além de manter o calor, a unidade integra iluminação para realçar a apresentação visual dos alimentos, tornando-os mais apelativos e convidativos para o cliente.

#### **É fácil de integrar numa linha de buffet existente?**

Com o seu design reto e dimensões standard, esta mantenedora é projetada para uma fácil integração em diversas configurações de linhas de self-service e buffets, otimizando o fluxo de trabalho.

#### **Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada?**

É ideal para hotéis, cantinas, restaurantes com serviço de buffet, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos quentes e expostos de forma higiénica e apelativa.