

# 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: 23/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



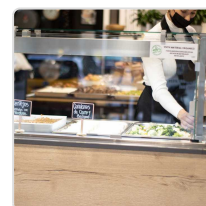
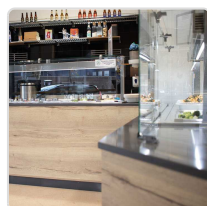
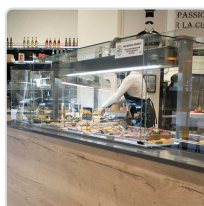
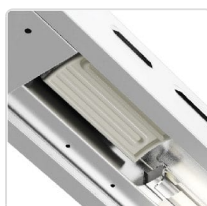
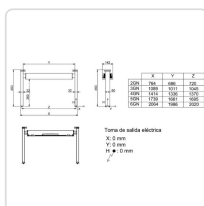
Hotelequip.pt

## Mantenedor de Calor Reto para Buffet, 4 GN 1/1, 1300W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19036449	<b>Modelo:</b>	PC-R-411 C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PC-R-411 C

## Descricao Resumida

Mantém alimentos quentes em buffet com este mantenedor reto de 1300W. Capacidade para 4 GN 1/1, ideal p/ hotelaria e restauração, com cristais cerâmicos.

## Descricao Completa

### Mantenedor de Calor Reto para Buffet — Principais Vantagens

Este mantenedor de calor (também conhecido como aquecedor de alimentos) foi projetado para atender às exigências de buffets e serviços de catering profissionais, assegurando que os seus produtos permaneçam à temperatura ideal de serviço. A sua estrutura reta e funcional adapta-se facilmente a qualquer linha de buffet, oferecendo uma solução elegante e de alto desempenho para a apresentação dos seus pratos.

Equipado com cristais cerâmicos, este equipamento garante uma distribuição de calor intensa e concentrada, o que se traduz numa maior eficiência energética e na preservação da qualidade dos alimentos durante períodos alargados. É a escolha ideal para estabelecimentos que procuram otimizar a experiência gastronómica dos seus clientes, mantendo os alimentos quentes e apetitosos.

Além de manter a temperatura, o design inteligente deste mantenedor inclui iluminação integrada, que não só realça a apresentação dos pratos, como também orienta visualmente os clientes durante a escolha. A robustez da sua construção assegura durabilidade e fiabilidade, essenciais no ambiente de restauração.

### Aplicações

Este mantenedor é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos HORECA, desde hotéis com serviço de pequeno-almoço e brunches, até restaurantes com buffets de almoço ou jantar. A sua capacidade de 4 GN 1/1 torna-o versátil para servir uma variedade de pratos simultaneamente, sendo também ideal para salas de eventos e cantinas que exigem o serviço contínuo de alimentos quentes.

Graças à sua robustez e eficiência, é uma solução de excelência para cozinhas industriais e serviços de catering com alto volume de clientes, garantindo que a qualidade e a temperatura dos alimentos sejam mantidas do início ao fim do serviço.

## Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento	1410 mm
Largura	142 mm
Altura	483 mm
Dimensões de encaixe	1370 mm
Capacidade	4 GN 1/1
Potência	1300 W