

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

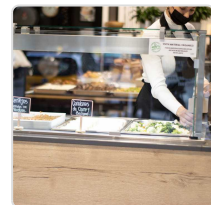
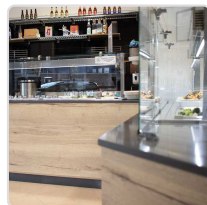
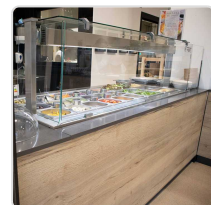
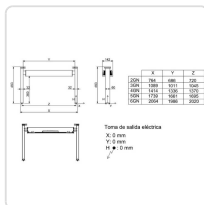


## Mantenedor de Calor e Luz Reto para 5 GN 1/1, 1650W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19036450	<b>Modelo:</b>	PC-R-511 C
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PC-R-511 C

## Descricao Resumida

Mantenedor de calor e luz reto com 1650W de potência e capacidade para 5 cubas GN 1/1. Ideal para buffets, preserva a temperatura e ilumina os alimentos com cristais cerâmicos.

## Descricao Completa

Este mantenedor de calor e luz foi concebido para preservar a temperatura e a apresentação visual de alimentos em áreas de self-service, utilizando cristais cerâmicos para um aquecimento eficiente e concentrado.

### Características Técnicas

<b>Comprimento Externo</b>	1735 mm
<b>Largura Interna</b>	142 mm
<b>Altura Externa</b>	483 mm
<b>Comprimento Instalado</b>	1695 mm
<b>Capacidade</b>	5 GN 1/1
<b>Potência</b>	1650 W
<b>Tipo de Aquecimento</b>	Cristais Cerâmicos
<b>Design</b>	Reto

### Aplicações Profissionais

Este mantenedor de calor e luz é uma solução robusta para estabelecimentos que operam com serviço de self-service. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de ementa diária,

cantinas escolares, empresariais e hospitalares, bem como em áreas de catering e churrasqueiras que necessitem de manter pratos quentes e visíveis ao público.

## Mantenedor de Calor — Principais Vantagens

- Manutenção de temperatura ideal para os alimentos, garantindo a sua qualidade e segurança.
- Iluminação integrada que realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos.
- Aquecimento concentrado e eficiente através de cristais cerâmicos, otimizando o consumo energético.
- Capacidade para 5 cubas GN 1/1, permitindo servir uma variedade de opções.
- Design reto que facilita a integração em qualquer linha de buffet ou balcão de serviço.

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

Os cristais cerâmicos fornecem um calor intenso e mais concentrado diretamente sobre os alimentos, garantindo uma manutenção eficaz da temperatura sem secar os produtos, ideal para buffets.

### Qual a capacidade deste mantenedor de calor?

Este equipamento foi concebido para acomodar 5 cubas gastronorm (GN) de tamanho 1/1, otimizando o espaço no seu buffet ou linha de self-service.

### Este equipamento é fácil de instalar?

Sim, o mantenedor é fornecido montado e pronto a instalar, necessitando apenas de uma ligação elétrica adequada para começar a operar.

### Para que tipo de estabelecimentos é mais adequado?

É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares ou empresariais, e áreas de catering que necessitem de manter alimentos quentes e visíveis.

### A iluminação é separada do aquecimento?

O equipamento integra funções de luz e calor. A iluminação serve para realçar a apresentação dos alimentos, enquanto os elementos cerâmicos garantem a manutenção da temperatura. ?