

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

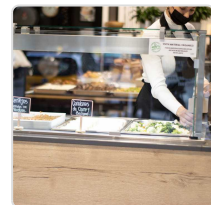
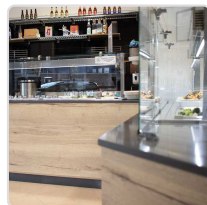
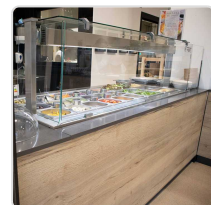
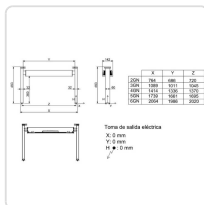


Mantenedor de Calor e Luz Reto para 5 GN 1/1, 1650W

Informacoes do Produto

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	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

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