

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: 20/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



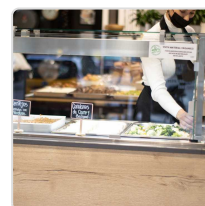
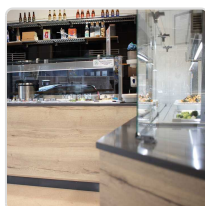
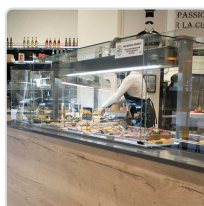
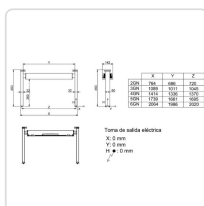
Hotelequip.pt

Mantenedor Aquecido Reto de Cristais Cerâmicos – 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 aquecido reto de 1650W com cristais cerâmicos para buffets. Mantém alimentos quentes e protegidos. Capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1. Ideal para HORECA.

Descricao Completa

Mantenedor Aquecido Reto – Principais Vantagens

Desenvolvido para o setor HORECA e hotelaria, este mantenedor aquecido (ou estufa de aquecimento) assegura que os seus produtos se mantêm à temperatura ideal de serviço, frescos e apetitivos. A tecnologia de cristais cerâmicos proporciona um aquecimento intenso e concentrado, garantindo a qualidade dos alimentos por mais tempo.

Graças ao seu design robusto e funcional, este equipamento é indispensável para buffets, self-service e áreas de exposição, onde a manutenção da temperatura e a proteção dos alimentos são cruciais para a experiência do cliente. A elevada potência de 1650W assegura uma performance fiável mesmo em ambientes de utilização intensiva.

A sua construção em formato reto e com acabamentos arredondados não só facilita a integração em qualquer linha de buffet, como também otimiza a higiene e a limpeza diária, características essenciais em qualquer cozinha profissional. Melhore a apresentação e a conservação dos seus pratos com este equipamento de alto desempenho.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e qualquer estabelecimento que sirva refeições em modo buffet ou necessite de manter alimentos quentes para uma rápida distribuição. É perfeito para manter pratos de carne, peixe, acompanhamentos e outros quentes, prontos para consumo imediato, sem perder a sua textura ou sabor. A sua capacidade para 5 tabuleiros GN 1/1 é adequada para operações de médio e grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (L x P x A)	1735 mm x 142 mm x 483 mm
Dimensões Internas (P)	142 mm
Dimensões Instaladas (L)	1695 mm
Capacidade GN	5 GN 1/1
Potência	1650W
Tipo de Aquecimento	Cristais Cerâmicos
Design	Reto, formas arredondadas