

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

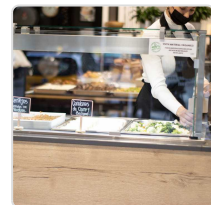
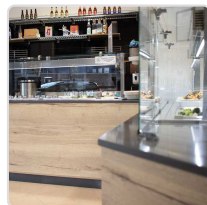
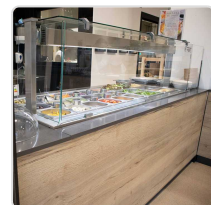
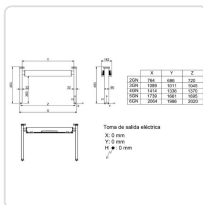


Mantenedor de Calor e Luz Eléctrico 2060mm para 6 GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068795	Modelo:	PC-R-611 C
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-611 C

Descricao Resumida

Mantenedor de calor e luz elétrico com cristais cerâmicos para 6 GN 1/1, 2060 mm de comprimento. Ideal para buffets, mantém alimentos quentes e visíveis.

Descricao Completa

Este mantenedor de calor e luz elétrico foi concebido para preservar a temperatura e a qualidade visual dos alimentos em serviço de buffet, utilizando cristais cerâmicos para um aquecimento eficiente.

mantenedora de luz e calor — Características Técnicas

Comprimento Externo	2060 mm
Largura Interna	142 mm
Altura Externa	483 mm
Comprimento de Instalação	2020 mm
Capacidade	6 GN 1/1
Potência	1650 W
Fonte de Calor	Cristais Cerâmicos
Design	Reto com formas arredondadas

Aplicações Profissionais

Ideal para manter alimentos quentes e visíveis em buffets de hotéis, restaurantes com serviço self-service, cantinas empresariais e hospitalares, e áreas de catering para eventos. A sua capacidade para 6 GN 1/1 permite uma gestão eficiente de grandes volumes de comida, garantindo que os

pratos se mantêm apetitosos e à temperatura de serviço.

Mantenedor de Calor e Luz — Principais Vantagens

- **Aquecimento Otimizado:** Os cristais cerâmicos proporcionam um calor intenso e concentrado, mantendo os alimentos à temperatura ideal por mais tempo.
- **Apresentação Atraente:** A iluminação integrada realça a aparência dos pratos, tornando-os mais convidativos para os clientes.
- **Proteção e Higiene:** Funciona como uma barreira protetora, ajudando a manter a higiene dos alimentos expostos no buffet.
- **Versatilidade de Capacidade:** Compatível com 6 tabuleiros GN 1/1, adaptando-se a diversas necessidades de serviço.
- **Design Funcional:** O formato reto com formas arredondadas integra-se facilmente em diferentes configurações de buffet.

Qual a principal vantagem dos cristais cerâmicos neste equipamento?

Os cristais cerâmicos fornecem um calor mais intenso e concentrado, garantindo que os alimentos se mantêm quentes de forma eficaz e uniforme, preservando a sua qualidade.

Este mantenedor é adequado para buffets de grande dimensão?

Sim, com uma capacidade para 6 tabuleiros GN 1/1 e um comprimento de 2060 mm, é ideal para buffets que necessitam de manter uma grande variedade e quantidade de alimentos quentes.

Como contribui para a apresentação dos alimentos?

Além de manter a temperatura, o equipamento inclui iluminação que realça visualmente os pratos, tornando-os mais apelativos e convidativos para os clientes.

Qual a potência elétrica necessária para este equipamento?

Este mantenedor de calor e luz opera com uma potência de 1650 W, garantindo um aquecimento eficiente para a sua capacidade.

É fácil integrar este equipamento numa linha de buffet existente?

Sim, o seu design reto com formas arredondadas e o comprimento de instalação de 2020 mm facilitam a integração harmoniosa em diversas configurações de buffets e linhas de serviço.