

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

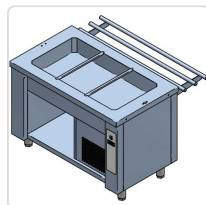
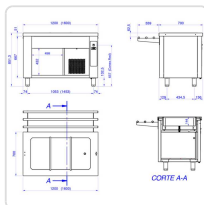


Elemento Refrigerado com Cuba e Reserva, 4x GN1/1 150mm, 0,285kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078742	Modelo:	SSCR-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043809

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043809
Modelo	SSCR-16

Descricao Resumida

Elemento refrigerado profissional de 1600x700x850mm, ideal para self-service. Inclui cuba e reserva para 4x GN 1/1 (150mm), 0,285kW, 230V.

Descricao Completa

Elemento Refrigerado – Principais Vantagens

Este elemento refrigerado profissional (ou buffet frio) foi concebido para manter e apresentar alimentos e bebidas à temperatura ideal, garantindo a sua frescura e segurança alimentar. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e fácil higienização, sendo essencial para ambientes de alta exigência como cozinha industrial e hotelaria.

Equipado com uma cuba refrigerada e uma reserva inferior, ambos compatíveis com recipientes Gastronorm GN 1/1, este equipamento oferece uma capacidade versátil para gestão de grandes volumes. O controlo digital da temperatura permite uma precisão rigorosa entre +4 °C e +10 °C, mesmo em condições ambiente desafiadoras de 32 °C, otimizando o consumo energético.

O isolamento em poliuretano injetado, ecológico e sem CFC, com densidade de 40 kg/m³, contribui para uma excelente eficiência térmica, reduzindo os custos operacionais. A personalização da parte frontal em diversas cores adapta-se à estética de qualquer estabelecimento, adicionando um toque de elegância funcional.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução eficaz para a exposição e conservação de alimentos frios. A capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1 com 150 mm de profundidade e a reserva inferior refrigerada tornam-no perfeito para serviços de self-service, eventos e bancadas de preparação de saladas ou sobremesas em grande volume.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1600 x 700 x 850
Capacidade	4x GN 1/1 (150 mm profundidade)

Característica	Detalhe
Potência Elétrica	0,285 kW
Voltagem	230 V
Frequência Elétrica	50/60 Hz
Fases	1N
Temperatura de Funcionamento	+4 °C a +10 °C (ambiente até 32 °C)
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m ³
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10