

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

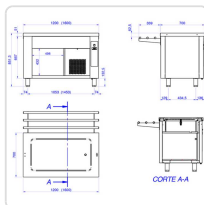


Elemento com Placa Fria e Reserva, 3x GN 1/1, 1200x700 mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078746	Modelo:	SSPF-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043847

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043847
Modelo	SSPF-12

Descricao Resumida

Elemento com placa fria e reserva inferior para 3x GN 1/1. Ideal para buffet e self-service, mantém temperaturas entre -4°C e +10°C. Construção em aço inox. Dimensões: 1200x700x850 mm.

Descricao Completa

Elemento com Placa Fria e Reserva – Principais Vantagens

Otimize a conservação e exposição de alimentos e bebidas com este avançado elemento self-service, também conhecido como expositor refrigerado ou ilha de frio, concebido para manter a temperatura ideal, garantindo a máxima frescura e segurança alimentar. A sua robusta construção em aço inoxidável AISI-304 18/10 assegura durabilidade e fácil higiene, fundamental para ambientes profissionais.

Este equipamento incorpora uma reserva refrigerada prática com guias para recipientes GN 1/1, proporcionando um armazenamento eficiente e organizado. O isolamento injetado em poliuretano de alta densidade (40 kg/m³), totalmente ecológico e sem CFC, minimiza a perda de energia e contribui para um funcionamento mais sustentável.

Com um controlo de temperatura eletrónico de leitura digital, permite ajustes precisos para manter a placa superior entre -4 °C e +4 °C e a reserva inferior entre +4 °C e +10 °C, mesmo em ambientes com temperaturas até 32 °C. Esta versatilidade torna-o ideal para uma vasta gama de produtos, desde saladas e sobremesas a pratos frios.

A pensar na personalização do seu espaço, opcionalmente, poderá ser revestido com painéis de diferentes cores e permite a instalação de correições para tabuleiros, prateleiras e frentes de vidro, melhorando a apresentação e a funcionalidade.

Aplicações

Este elemento self-service com placa fria é indispensável em diversos estabelecimentos do setor HORECA e hotelaria. É perfeito para restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais, refeitórios, hotéis, hospitais e esplanadas que necessitem de manter alimentos refrigerados e expostos de forma apelativa. A sua capacidade para três tabuleiros GN 1/1 atende a necessidades de médio a grande volume, ideal para serviços de almoço, jantar ou eventos com grande afluência de clientes. Garante a qualidade e frescura dos produtos servidos, otimizando a experiência do cliente e a eficiência do serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1200 x 700 x 850
Número de bandejas	3x GN 1/1 (150 mm profundidade)
Potência elétrica (kW)	0,285
Voltagem	230V
Frequência elétrica	50/60 Hz
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC (40 kg/m ³)
Temperatura placa superior	-4 °C a +4 °C
Temperatura reserva inferior	+4 °C a +10 °C
Controlo de temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital