

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

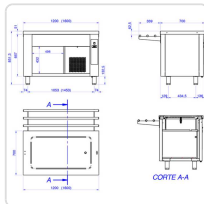


Elemento Frio com Reserva Inferior 4x GN 1/1, 150mm - 1600mm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | EX19078747 | Modelo: | SSPF-16 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8434630043854 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------------|---------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8434630043854 |

Descrição Resumida

Elemento frio profissional para conservação e exposição de alimentos em buffets. 4x GN 1/1, placa fria (-4°C a +4°C) e reserva inferior (+4°C a +10°C). 1600x700x850mm, 0,285kW, 230V.

Descrição Completa

Elemento Frio Buffet — Elemento Frio com Reserva Inferior — Principais Vantagens

Este elemento frio profissional (também conhecido como "drop-in refrigerado") foi concebido para a conservação e exposição de alimentos e bebidas, garantindo a temperatura ideal para servir produtos frescos. Ideal para buffets, self-service e áreas de exposição em estabelecimentos Horeca.

Equipado com uma placa fria que atinge temperaturas de -4 °C a +4 °C e um reservatório inferior refrigerado de +4 °C a +10 °C, oferece uma versatilidade excepcional para diferentes tipos de produtos alimentares. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 e isolamento de poliuretano injetado sem CFC asseguram durabilidade e eficiência energética.

O controlo eletrónico com leitura digital permite uma regulação precisa da temperatura, contribuindo para a redução do desperdício alimentar e otimização dos custos operacionais. A sua conceção ergonómica facilita a limpeza e manutenção, essencial em ambientes de restauração.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, hotéis, refeitórios, cafeterias e pastelarias que necessitam de manter alimentos refrigerados prontos para consumo. Adequado para exibir saladas, sobremesas, sanduíches e outros pratos frios em buffets, criando uma apresentação apelativa e higiénica. A capacidade de 4 recipientes GN 1/1 com 150 mm de profundidade torna-o ideal para operações de médio a grande volume.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|---------|
|----------------|---------|

| | |
|--|---|
| Dimensões (mm) | 1600 x 700 x 850 |
| Número de Tabuleiros GN 1/1 | 4 (150 mm de profundidade) |
| Potência Elétrica (kW) | 0,285 |
| Voltagem | 230V |
| Frequência Elétrica | 50/60 Hz |
| Temperatura Placa Superior | -4 °C a +4 °C |
| Temperatura Reservatório Inferior | +4 °C a +10 °C |
| Material | Aço Inoxidável AISI-304 18/10 |
| Isolamento | Poliuretano Injetado (40 kg/m ³), sem CFC |
| Controlo de Temperatura | Termóstato eletrónico com leitura digital |