

# 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

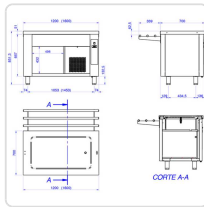


## Elemento Frio com Reserva Inferior 4x GN 1/1, 150mm - 1600mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078747	<b>Modelo:</b>	SSPF-16
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630043854

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	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
----------------	---------

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