

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



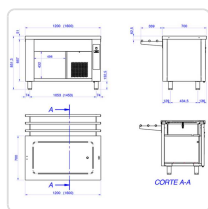
Hotelequip.pt

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