

# 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: 15/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



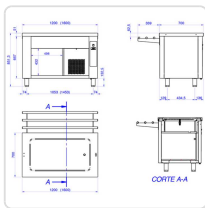
Hotelequip.pt

## Elemento Refrigerado com Placa Fria e Reserva, 3x GN 1/1, 0,635kW

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19078749	<b>Modelo:</b>	SSPFR-12
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	8434630057240

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>EAN</b>	8434630057240
<b>Modelo</b>	SSPFR-12

## Descricao Resumida

Elemento refrigerado profissional com placa fria e reserva inferior para 3x GN 1/1. Ideal para conservação e exposição de alimentos em HORECA.

## Descricao Completa

### Elemento Refrigerado com Placa Fria — Principais Vantagens

O elemento refrigerado com placa fria (vitrine refrigerada) foi projetado para otimizar a conservação e exposição de alimentos e bebidas, mantendo a temperatura ideal em qualquer ambiente profissional. A sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 garante durabilidade, higiene e uma longa vida útil.

Este equipamento integra um sistema de reserva refrigerada com guias para recipientes GN 1/1, proporcionando versatilidade e controlo preciso. O isolamento em poliuretano injetado, sem CFC e ecológico, com uma densidade de 40 kg/m<sup>3</sup>, assegura uma conservação térmica de excelência, resultando em eficiência energética e menor consumo operacional.

Com a capacidade de alcançar temperaturas entre -4 °C e +4 °C na superfície da placa e de +4 °C a +10 °C no reservatório inferior, mesmo em condições ambientais de até 32 °C, este elemento refrigerado é ideal para manter a frescura dos seus produtos diariamente.

### Aplicações

Este elemento refrigerado profissional é perfeito para estabelecimentos HORECA como restaurantes, hotéis, buffets, refeitórios e áreas de self-service. É ideal para a exposição e conservação de saladas, sobremesas, bebidas e outros alimentos que requerem refrigeração constante. A sua capacidade para três recipientes GN 1/1 torna-o versátil para diferentes volumes de serviço.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1200 x 700 x 850
Número de bandejas	3x GN 1/1
Profundidade para GN	150 mm

<b>Potência elétrica (kW)</b>	0,635
<b>Voltagem</b>	220V
<b>Frequência elétrica</b>	50 Hz
<b>Temperatura superior da placa</b>	-4 °C a +4 °C
<b>Temperatura reservatório inferior</b>	+4 °C a +10 °C
<b>Controlo de temperatura</b>	Termóstato eletrónico com leitura digital
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado