

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



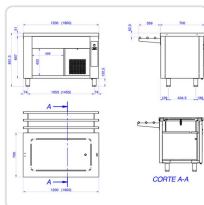
Hotelequip.pt

Elemento Frio para Self-Service, 4x GN 1/1, -4°C a +4°C, 0,635kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078750	Modelo:	SSPFR-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043878

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043878
Modelo	SSPFR-16

Descricao Resumida

Elemento frio profissional para self-service, 4x GN 1/1, 150 mm. Mantém temperaturas de -4°C a +4°C com 0,635 kW. Ideal para hotelaria.

Descricao Completa

elemento frio self-service — Elemento Frio para Buffet – Principais Vantagens

Este elemento frio, também conhecido como banho-maria frio ou vitrine refrigerada, é a solução ideal para otimizar a conservação e a apresentação de alimentos e bebidas em ambientes de self-service. Concebido para manter a temperatura ideal, garante a frescura e segurança alimentar, um aspeto crucial para qualquer estabelecimento Horeca e de hotelaria que preze pela qualidade e satisfação dos seus clientes.

Construído integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, este equipamento profissional assegura durabilidade e higiene superior. O isolamento em poliuretano injetado, ecológico e sem CFC, com uma densidade de 40 kg/m³, contribui para uma eficiência energética notável, mantendo as condições térmicas desejadas com o mínimo de consumo.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes, permitindo temperaturas de -4 °C a +4 °C na placa superior e de +4 °C a +10 °C no reservatório inferior. Mesmo em temperaturas ambiente elevadas (até 32 °C), o controlo eletrónico com leitura digital garante uma regulação precisa e eficiente, adaptando-se às necessidades específicas de cada produto a preservar.

Aplicações

Este elemento frio é indispensável em buffets de hotel, restaurantes com serviço de self-service, refeitórios empresariais e cantinas. É igualmente adequado para cafetarias e pastelarias que necessitem de expor e conservar saladas, sobremesas, bebidas e outros pratos frios, garantindo sempre a temperatura ideal para consumo e máxima segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Dimensões (mm)	1600 x 700 x 850
Capacidade GN	4x GN 1/1

Profundidade GN	150 mm
Potência Elétrica	0,635 kW
Voltagem	220V
Frequência	50 Hz
Temperatura Placa Superior	-4 °C a +4 °C
Temperatura Reservatório Inferior	+4 °C a +10 °C
Material	Aço Inoxidável AISI-304
Isolamento	Poliuretano injetado sem CFC (40 kg/m ³)
Controlo	Termóstato eletrónico com leitura digital