

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

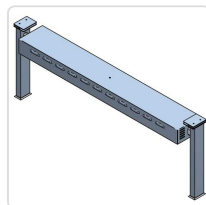
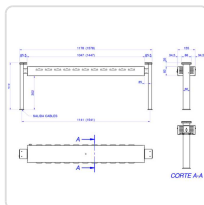


Estrutura C/ Luz e Calor para Ilha Central - 1580mm

Informacoes do Produto

SKU:	EX19092547	Modelo:	SSECAL-16
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630050814

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630050814
Modelo	SSECAL-16

Descricao Resumida

Estrutura de apoio com luz e calor para ilhas centrais, 1580mm. Ideal para buffets, garante a temperatura e apresentação dos alimentos. Potência elétrica 1.35 kW.

Descricao Completa

estrutura luz calor buffet — Estrutura de Apoio com Luz e Calor — Principais Vantagens

Esta estrutura inovadora (também conhecida como aquecedor de alimentos ou expositor térmico) foi desenvolvida para otimizar a apresentação e a manutenção da temperatura de alimentos em buffets, ilhas centrais e unidades de autosserviço, garantindo que os seus produtos permaneçam frescos e apetitivos por mais tempo. É indispensável para estabelecimentos HORECA que procuram combinar funcionalidade com uma estética superior no serviço de refeições.

Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta unidade apresenta um design robusto e higiénico, com iluminação LED eficiente e duradoura que realça a visibilidade dos alimentos. O seu sistema de aquecimento por halogéneo e infravermelhos de cerâmica assegura uma distribuição uniforme do calor, mantendo os pratos à temperatura ideal de consumo e minimizando o desperdício.

A estrutura de apoio com luz e calor contribui significativamente para uma experiência de self-service de excelência, onde a higiene é otimizada graças à barreira de vidro que impede o contacto direto dos clientes com os alimentos. Este equipamento é uma solução de alta performance que garante a segurança alimentar e a satisfação dos seus clientes.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, refeitórios, serviços de catering e estabelecimentos de take-away que utilizam buffets ou ilhas centrais. Perfeita para a apresentação de uma vasta gama de pratos, desde entradas a pratos principais e acompanhamentos, servidos em ambiente refrigerado ou à temperatura ambiente, mas que necessitam de um aquecimento suplementar para manter a frescura e o sabor.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (mm)	1580 x 165 x 420
Potência elétrica (KW)	1.35
Tipo	Luz e Calor
Material	Aço inoxidável
Iluminação	LED
Aquecimento	Halogéneo e Infravermelhos de Cerâmica