

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 10/06/2026

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



Acesso rápido
ao produto

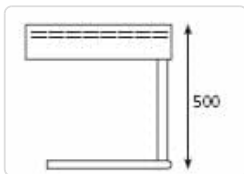


Tela Mantenedora de Calor Elétrica 300W - Controlo PTC

Informações do Produto

SKU:	EX19004397	Modelo:	PTC
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificações

Marca	EDENOX
Modelo	PTC

Descrição Resumida

Tela mantenedora de calor elétrica 300W, ideal para manter alimentos quentes em buffets e restaurantes. Dimensões 358x500x500mm.

Descricao Completa

Tela Mantenedora de Calor Elétrica – Principais Vantagens

Esta tela mantenedora de calor (ou placa aquecedora) de 300W é um equipamento essencial para estabelecimentos Horeca e serviços de buffet, assegurando que os alimentos permaneçam quentes e apetitosos por mais tempo. Pensada para a eficiência, complementa na perfeição placas quentes, garantindo um aquecimento uniforme e consistente.

Ideal para pratos que requerem manutenção de temperatura superior e inferior, como paellas ou pizzas, este equipamento evita o arrefecimento prematuro, preservando a qualidade gastronómica e a experiência do cliente. A tecnologia PTC integrada oferece um controlo térmico otimizado, resultando num consumo de energia eficiente e maior durabilidade do aparelho.

Aplicações

Este equipamento robusto e versátil é perfeito para restaurantes, hotéis com serviço de buffet, cantinas empresariais, e qualquer cozinha industrial que necessite manter grandes volumes de alimentos à temperatura ideal de serviço. A sua aplicação estende-se a eventos catering, refeitórios escolares e estabelecimentos de take-away que priorizem a máxima qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Potência	300 W
Tensão	230 V/1N/50-60 Hz
Dimensões totais (mm)	358 x 500 x 500