

# 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: 24/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Elemento de Calor e Luz para Buffet, 2 Níveis, 1100mm, 1800W

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19004412	<b>Modelo:</b>	ESMC-112
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	ESMC-112

### Descricao Resumida

Elemento de calor e luz com 2 níveis e 1800W, ideal para manter alimentos quentes e bem iluminados em buffets e linhas de self-service. Construção em aço inoxidável.

## Descrição Completa

Este elemento de calor e luz de dois níveis foi concebido para manter alimentos quentes e visíveis em áreas de serviço, ideal para buffets e linhas de self-service. Com 1800W de potência e lâmpadas halógenas, assegura a temperatura e apresentação adequadas dos pratos.

### elemento preparação luz calor — Elemento de Preparação com Luz e Calor — Características Técnicas

<b>Dimensões (C x L x A)</b>	1100 x 325 x 700 mm
<b>Potência</b>	1800 W
<b>Níveis</b>	2
<b>Função</b>	Aquecimento e Iluminação
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Tipo de Lâmpadas</b>	Halógenas
<b>Instalação</b>	Fornecida desmontada — montagem fácil por aparafusamento

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é indispensável para a manutenção da qualidade e apresentação dos alimentos em diversos ambientes profissionais. É ideal para buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas escolares e empresariais, áreas de catering para eventos, e churrasqueiras que ofereçam pratos em exposição.

### Elemento de Calor e Luz — Principais Vantagens

- Manutenção eficaz da temperatura dos alimentos, garantindo a sua qualidade até ao momento de servir.

- Melhora a apresentação visual dos pratos através de iluminação halógena, tornando-os mais apelativos.
- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e facilidade de limpeza.
- Fácil integração em bancadas existentes, com montagem simples por aparafusamento.
- Otimização do fluxo de serviço em buffets, permitindo que os clientes se sirvam de forma eficiente.

#### **Como é feita a instalação deste elemento de calor e luz?**

O equipamento é fornecido desmontado e a sua montagem é fácil, por aparafusamento. Requer a realização de pequenos furos na bancada para fixar os suportes de junta.

#### **Qual a principal função das lâmpadas halógenas neste equipamento?**

As lâmpadas halógenas têm uma dupla função: iluminar a área de exposição dos alimentos para uma melhor apresentação e contribuir para a manutenção da temperatura dos pratos.

#### **Este equipamento é adequado para qualquer tipo de bancada?**

Sim, este elemento de calor e luz foi concebido para ser montado em qualquer tipo de bancada, desde que se sigam as instruções de instalação para fixação dos suportes.

#### **Que tipo de alimentos posso manter aquecidos neste elemento?**

É ideal para manter quentes uma vasta gama de alimentos cozinhados, como pratos de carne, peixe, acompanhamentos, e outros itens de buffet que necessitem de ser servidos a uma temperatura controlada.

#### **Qual a vantagem de ter dois níveis neste elemento de calor e luz?**

A configuração de dois níveis permite otimizar o espaço de exposição, possibilitando manter uma maior variedade ou quantidade de alimentos quentes e visíveis simultaneamente, melhorando a eficiência do serviço.