

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Ponte de Calor e Luz para Buffet, 1700mm, 1200W

Informacoes do Produto

SKU:	EX19003392	Modelo:	ESMC-170
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	ESMC-170

Descricao Resumida

Elemento de aquecimento e iluminação de 1700mm para buffets e self-service. Mantém os alimentos quentes e visíveis com lâmpadas halógenas e estrutura em aço inoxidável, ideal para montagem em bancada.

Descrição Completa

Este elemento de aquecimento e iluminação foi concebido para manter alimentos quentes e visíveis em áreas de serviço, garantindo a qualidade da refeição antes de ser servida. Ideal para buffets e linhas de self-service.

elemento preparação luz calor — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1700 x 325 x 500 mm
Potência	1200 W
Material	Aço inoxidável
Tipo de Lâmpadas	Halógenas
Níveis	1
Instalação	Montagem fácil em qualquer tipo de mesa

Aplicações Profissionais

Este elemento é indispensável em buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras e marisqueiras que mantêm pratos quentes, e em eventos de catering onde a apresentação e a temperatura dos alimentos são cruciais para a satisfação do cliente.

Ponte de Calor e Luz — Principais Vantagens

- **Manutenção da Temperatura:** As lâmpadas halógenas garantem que os alimentos permaneçam quentes e prontos para consumo, evitando perdas de qualidade.
- **Visibilidade Aprimorada:** A iluminação direta realça a apresentação dos pratos, tornando-os mais apelativos para os clientes.
- **Higiene e Durabilidade:** Construído em aço inoxidável, oferece resistência à corrosão e facilidade de limpeza, cumprindo as normas de higiene.

- **Flexibilidade de Instalação:** O design permite uma montagem simples e adaptável a diversas bancadas ou mesas de serviço.
- **Eficiência Energética:** Com 1200W de potência, proporciona aquecimento eficaz sem consumo excessivo.

Como é feita a instalação deste elemento de aquecimento?

A instalação é simples, requerendo pequenos furos na bancada para fixar os suportes de junção, sendo compatível com qualquer tipo de mesa ou superfície de trabalho.

Qual o material de fabrico e as suas vantagens?

É fabricado em aço inoxidável, um material robusto e higiénico, ideal para ambientes de cozinha profissional, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza.

Que tipo de lâmpadas utiliza e qual a sua função?

Utiliza lâmpadas halógenas que proporcionam luz para realçar a apresentação dos alimentos e calor para os manter à temperatura ideal de serviço, combinando funcionalidade e estética.

Este equipamento é adequado para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes com buffet, cantinas, hotéis, snack-bares, pastelarias com confecção e serviços de catering que necessitem de manter alimentos quentes e visíveis de forma eficiente.

Como se realiza a manutenção e limpeza do equipamento?

A limpeza deve ser feita com produtos adequados para aço inoxidável, garantindo que o equipamento esteja desligado e frio antes de iniciar o processo para evitar acidentes e garantir a sua durabilidade.