

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



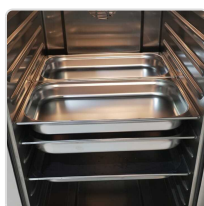
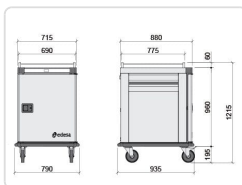
Hotelequip.pt

Armário de Conservação Quente de 10 Níveis GN 2/1

Informacoes do Produto

SKU:	EX19030596	Modelo:	HTB-10
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206588808

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206588808
Modelo	HTB-10

Descricao Resumida

Armário de conservação quente para Gastronorm, ideal para cozinhas profissionais. Mantém alimentos quentes e frescos em até 10 níveis GN 2/1. Potência de 2000W.

Descricao Completa

Armário de Conservação Quente GN — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, o armário de conservação quente para Gastronorm é a solução ideal para manter alimentos pré-preparados à temperatura perfeita. Garante que os seus pratos cheguem impecáveis à mesa, preservando a sua suculência e sabor, tal como se tivessem sido confeccionados no momento. A sua robustez e design em aço inoxidável conferem-lhe durabilidade e uma limpeza facilitada, essenciais num ambiente profissional exigente.

Este equipamento destaca-se pela sua eficiência energética e distribuição uniforme do calor. Com isolamento avançado e resistências elétricas de ar forçado, minimiza as perdas térmicas e assegura um aquecimento homogêneo em toda a câmara. A sua construção inteligente com porta de fecho automático e rodas de alta resistência torna-o indispensável para cozinhas industriais e restaurantes que procuram otimizar a sua operação diária.

Aplicações

Perfeito para restaurantes, caterings, hotéis e cozinhas industriais que necessitam de manter grandes volumes de alimentos quentes e prontos a servir. Ideal para buffets, banquetes e eventos onde a consistência da temperatura é crucial. A sua capacidade para tabuleiros Gastronorm (também conhecido como cuba GN) e a mobilidade das rodas tornam-no versátil para diversas configurações de serviço, desde a cozinha até à sala de refeições.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões externas (mm)	790 x 935 x 1215
Número de portas	1
Guias deslizantes GN 2/1 (distância 60 mm)	10
Voltagem (V)	230/1/50-60Hz
Potência (W)	2000
Sistema de aquecimento	Resistências elétricas de ar forçado
Isolamento	Poliuretano ecológico injetado (40 Kg/m3)
Controlo de temperatura	Termostato e termómetro externo (0° a 90° C)
Rodas	4 (160 mm), 2 com travões
Material	Aço inoxidável