

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



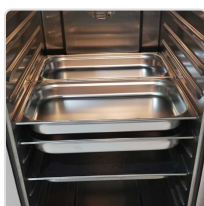
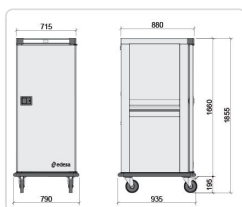
Hotelequip.pt

Armário de Conservação Aquecido GN2/1 - 20 Guias Elétrico

Informacoes do Produto

SKU:	EX19030598	Modelo:	HTB-20
Marca:	EDENOX	EAN:	8445206588815

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8445206588815
Modelo	HTB-20

Descricao Resumida

Armário de conservação aquecido eletrônico para hotelaria. Capacidade de 20 guias GN 2/1, temperatura 0-90°C. Ideal para manter alimentos quentes.

Descricao Completa

Armário de Conservação Aquecido — Principais Vantagens

Este armário de conservação aquecido (também conhecido como carro térmico ou estufa de conservação) foi especificamente desenvolvido para manter e servir alimentos quentes pré-preparados, assegurando que a qualidade e a temperatura são preservadas até ao momento do serviço. A sua construção robusta e tecnologia avançada minimizam perdas de calor, resultando em poupanças energéticas significativas para o seu negócio HORECA.

Com capacidade para pratos em prateleiras de haste ou tabuleiros Gastronorm GN2/1, este equipamento oferece versatilidade para diversas necessidades. O sistema de aquecimento por resistências elétricas de ar forçado garante uma distribuição uniforme do calor, mantendo os alimentos sempre na temperatura ideal.

O isolamento de poliuretano e o termóstato externo com regulação de 0° a 90° C proporcionam um controlo preciso, enquanto o sistema de evaporação sem ondas controla a humidade, prevenindo que os alimentos sequem e mantendo a sua textura e sabor.

Aplicações

Ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes de forma eficiente e segura. Perfeito para eventos, buffets ou para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, garantindo que os pratos estão sempre prontos para servir, com a temperatura perfeita e sem perda de qualidade.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões externas (mm)	790 x 935 x 1855
Número de portas	1
Número de guias deslizantes GN 2/1	20 (distância de 60 mm)
Voltagem (V)	230/1/50-60 Hz
Potência (W)	2000
Material	Aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano ecológico (densidade 40 Kg/m ³)
Temperatura (C°)	0° a 90°