

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



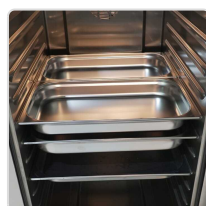
Hotelequip.pt

Armário de Conservação Aquecido GN2/1 - 40 Guias

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|------------|----------------|---------------|
| SKU: | EX19030599 | Modelo: | HTB-40 |
| Marca: | EDENOX | EAN: | 8445206588822 |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|---------------|
| Marca | EDENOX |
| EAN | 8445206588822 |
| Modelo | HTB-40 |

Descricao Resumida

Armário de conservação aquecido profissional, 40 guias GN 2/1. Ideal para manter alimentos quentes à temperatura ideal. Dimensões: 1525x935x1885 mm.

Descricao Completa

Armário de Conservação Aquecido GN2/1 — Principais Vantagens

Este robusto armário de conservação aquecido (também conhecido como carro quente ou armário térmico) é ideal para manter alimentos pré-preparados à temperatura de serviço, garantindo a qualidade e o sabor em qualquer momento. Fabricado em aço inoxidável de alta durabilidade, o seu design inovador assegura uma distribuição uniforme do calor, essencial para operações de restauração exigentes.

Com isolamento de poliuretano ecológico, as perdas de calor são minimizadas, resultando numa notável poupança energética e contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio. A sua capacidade para 40 guias GN 2/1 oferece uma versatilidade excepcional, permitindo acomodar grandes volumes de alimentos de forma organizada e eficiente.

Aplicações

Perfeito para cozinhas profissionais, restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e refeitórios que necessitam de manter grandes quantidades de alimentos quentes, prontos a servir. A sua mobilidade e capacidade tornam-no indispensável em eventos, buffets e serviços de banquetes, onde a temperatura dos alimentos é crítica para a satisfação do cliente e conformidade com as normas HACCP.

Especificações Técnicas

| Característica | Detalhe Técnico |
|---|--|
| Dimensões Externas (mm) | 1525 x 935 x 1885 |
| Número de Portas | 2 |
| Número de Guias Deslizantes GN 2/1 | 40 (distância de 60 mm) |
| Voltagem (V) | 230/1/50-60 Hz |
| Potência (W) | 3500 |
| Faixa de Temperatura | 0°C a 90°C |
| Isolamento | Poliuretano ecológico injetado, 40 Kg/m3 (sem CFC) |
| Rodas | 4 rodas silenciosas de 160 mm (2 com travão) |
| Revestimento | Aço inoxidável |