

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt  
Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

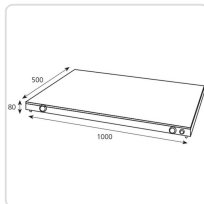
*O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*

## Placa Quente de Buffet 1000x500mm 800W para Manutenção de Alimentos

### Informacoes do Produto

|               |            |                |          |
|---------------|------------|----------------|----------|
| <b>SKU:</b>   | EX19001548 | <b>Modelo:</b> | PC-10050 |
| <b>Marca:</b> | EDENOX     | <b>EAN:</b>    | N/D      |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |          |
|---------------|----------|
| <b>Marca</b>  | EDENOX   |
| <b>Modelo</b> | PC-10050 |

## Descricao Resumida

Placa quente de buffet com 800W e superfície de vidro temperado 1000x500mm, ideal para manter alimentos quentes. Regulação de temperatura de 30°C a 120°C. Pode ser encastrada.

## Descricao Completa

Esta placa quente de buffet, com 800W de potência e superfície de vidro temperado, foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em ambientes profissionais.

### placa quente profissional — Características Técnicas

|  |  |
|--|--|
| <b>Potência</b>                            | 800 W  |
| <b>Tensão</b>                              | 230V/1/N – 50/60 Hz                                |
| <b>Dimensões Totais (CxPxA)</b>            | 1000 x 500 x 80 mm                                 |
| <b>Dimensões Superfície de Aquecimento</b> | 1000 x 500 mm                                      |
| <b>Material Estrutura</b>                  | Aço inoxidável AISI-304 18/10                      |
| <b>Material Superfície</b>                 | Vidro temperado de 5 mm                            |
| <b>Regulação de Temperatura</b>            | Termostato 30 °C a 120 °C (máx. superfície 100 °C) |
| <b>Zonas de Aquecimento</b>                | 2 zonas de 430 x 430 mm                            |
| <b>Instalação</b>                          | De sobremesa ou encastrável                        |

### Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes e prontos a servir:

- Hotéis e resorts com serviço de buffet.
- Cantinas empresariais, escolares e hospitalares.
- Restaurantes com serviço de self-service ou pratos do dia.
- Serviços de catering para eventos e conferências.

- Padarias e pastelarias que servem refeições quentes.
- Áreas de entrega em cozinhas profissionais.

## Placa Quente de Buffet — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** O controlo termostático de 30°C a 120°C assegura que os alimentos permanecem na temperatura ideal de serviço, evitando perdas de qualidade e garantindo a segurança alimentar.
- **Construção Robusta e Durável:** Fabricada em aço inoxidável AISI-304 e com uma superfície de vidro temperado de 5mm, garante elevada resistência à utilização diária e uma longa vida útil em ambientes de uso intensivo.
- **Versatilidade de Instalação:** Pode ser utilizada como equipamento de sobremesa, pronta a usar, ou encastrada em bancadas, adaptando-se facilmente a diferentes layouts de buffet e áreas de serviço.
- **Ampla Área de Aquecimento:** Com duas zonas de 430x430mm, oferece espaço generoso para diversos tabuleiros ou pratos, otimizando a apresentação e o fluxo de serviço em períodos de maior afluência.
- **Fácil Higienização:** As superfícies lisas de aço inoxidável e vidro temperado facilitam a limpeza diária, permitindo uma manutenção rápida e eficaz, essencial para cumprir as normas de higiene alimentar.

### Como se instala esta placa quente?

Esta placa quente pode ser utilizada como equipamento de sobremesa, bastando ligar à corrente, ou pode ser encastrada em bancadas, exigindo a preparação de um nicho com as dimensões adequadas.

### Qual a temperatura máxima que a superfície atinge?

A superfície de vidro temperado atinge uma temperatura máxima de 100 °C, controlada por um termostato que permite regular a temperatura entre 30 °C e 120 °C.

### É seguro colocar diferentes tipos de alimentos na placa?

Sim, é segura para manter uma vasta gama de alimentos quentes. Contudo, evite colocar produtos com temperaturas extremas (muito quentes ou muito frios) diretamente no vidro para prevenir choques térmicos.

?

### Como devo limpar a superfície de vidro temperado?

Para a limpeza, utilize um pano macio e um detergente neutro após o equipamento arrefecer. Evite produtos abrasivos ou utensílios que possam riscar o vidro, para preservar a sua integridade e aspeto.

**Esta placa quente é adequada para uso contínuo em buffets?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado, juntamente com o controlo preciso de temperatura, torna-a ideal para uso contínuo em buffets e serviços de self-service em cozinhas profissionais.