

# 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: 06/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



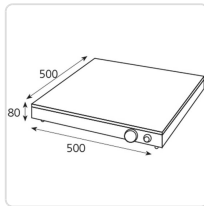
Hotelequip.pt

## Placa Quente de Vidro Temperado 400W, 500x500mm para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001550	<b>Modelo:</b>	PC-5050
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PC-5050

### Descricao Resumida

Placa quente de vidro temperado de 400W para manutenção da temperatura de alimentos em buffets e áreas de serviço. Dimensões de 500x500x80mm.

## Descricao Completa

Esta placa quente de vidro temperado de 400W foi concebida para a manutenção eficiente da temperatura de alimentos em ambientes profissionais. Ideal para buffets e áreas de serviço, garante que os pratos permaneçam quentes e prontos a servir.

### placa quente de sobremesa — placa quente de mesa — Características Técnicas

<b>Zonas de aquecimento</b>	1
<b>Dimensão do vidro</b>	500 x 500 mm
<b>Dimensões totais (LPA)</b>	500 x 500 x 80 mm
<b>Dimensões da zona de aquecimento</b>	430 x 430 mm
<b>Tensão</b>	230V/1/N – 50/60 Hz
<b>Potência</b>	400 W
<b>Regulação de temperatura</b>	30 °C a 120 °C
<b>Temperatura máxima da superfície</b>	100 °C
<b>Espessura do vidro</b>	5 mm
<b>Material da base/estrutura</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Tipo de instalação</b>	De mesa ou encastrável

### Aplicações Profissionais

Esta placa quente é uma solução versátil para diversos estabelecimentos, desde restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais e hospitalares, até pastelarias com oferta de pratos quentes. É igualmente adequada para áreas de entrega em cozinhas profissionais, garantindo a temperatura ideal dos alimentos antes de serem servidos ou embalados.

## Placa Quente de Vidro Temperado — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura dos alimentos entre 30 °C e 100 °C na superfície, ideal para buffets e serviço de sala.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 e vidro temperado de 5 mm, assegurando durabilidade e fácil limpeza.
- Design versátil que permite utilização de mesa ou encastrada, adaptando-se a diferentes configurações de espaço.
- Ampla área de aquecimento de 430x430mm, otimizando a exposição e o serviço de múltiplos pratos.
- Controlo termostático simples para uma operação intuitiva e eficiente.

### Qual a temperatura máxima que esta placa atinge?

A placa permite uma regulação de temperatura entre 30 °C e 120 °C, com uma temperatura máxima de superfície de 100 °C, ideal para manter os alimentos quentes sem os cozinhar excessivamente.

### Posso encastrar esta placa quente na minha bancada?

Sim, este modelo foi concebido para ser utilizado tanto como equipamento de mesa como para ser encastrado em bancadas, oferecendo flexibilidade na instalação.

### Qual o material da superfície de aquecimento?

A superfície de aquecimento é feita de vidro temperado de 5 mm de espessura, resistente e fácil de limpar, enquanto a base e a estrutura são em aço inoxidável AISI-304 18/10.

### Esta placa é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para restaurantes com buffet, cantinas, pastelarias com serviço de refeições, hotéis e qualquer estabelecimento que necessite de manter alimentos quentes para serviço de sala ou take-away.

### Que cuidados devo ter com o vidro temperado?

É importante evitar colocar produtos com temperaturas extremas (muito quentes ou muito frios) diretamente sobre o vidro, para prevenir choques térmicos que possam danificar a superfície. ?