

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

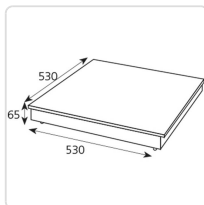


## Placa Quente de Encastrar 400W, 530x530mm para Buffet

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001552	<b>Modelo:</b>	PC-5050-E
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

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

### Descricao Resumida

Placa quente de encastrar com 400W para manter alimentos à temperatura ideal. Estrutura em aço inox AISI-304 e vidro temperado. Ideal para buffets e serviço.

## Descricao Completa

Esta placa quente de encastrar com 400W de potência foi concebida para a manutenção eficiente da temperatura de alimentos em buffets e áreas de serviço. Fabricada em aço inoxidável AISI-304 e vidro temperado, garante durabilidade e higiene para uso profissional.

### placa aquecimento profissional — Características Técnicas

<b>Zonas de Aquecimento</b>	1
<b>Dimensão do Vidro</b>	500 x 500 mm
<b>Dimensões Totais (L x P x A)</b>	530 x 530 x 65 mm
<b>Dimensões da Zona de Aquecimento</b>	430 x 430 mm
<b>Dimensões de Encastre</b>	510 x 510 mm
<b>Tensão</b>	230V / 1N / 50-60Hz
<b>Potência</b>	400 W
<b>Regulação de Temperatura</b>	30 °C a 120 °C (superfície máx. 100 °C)
<b>Material da Estrutura</b>	Aço inoxidável AISI-304 18/10
<b>Espessura do Vidro</b>	5 mm temperado

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos quentes de forma contínua e higiénica. É particularmente adequado para:

- Buffets de hotéis e restaurantes, garantindo que os pratos se mantêm à temperatura de serviço.
- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares, para a distribuição eficiente de refeições.

- Áreas de self-service em restaurantes de bairro, tascas e pastelarias com serviço de refeições.
- Zonas de entrega e expedição em cozinhas de fast-food e hamburgarias, para manter a qualidade dos produtos antes da entrega.
- Catering e eventos, onde a apresentação e manutenção da temperatura são cruciais.

## Placa Quente de Encastrar — Principais Vantagens

- **Manutenção Precisa da Temperatura:** Termostato ajustável de 30 °C a 120 °C, assegurando que os alimentos permanecem na temperatura ideal de consumo.
- **Construção Robusta:** Base em aço inoxidável AISI-304 e vidro temperado de 5 mm, garantindo durabilidade e resistência ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Design Versátil:** Possibilidade de encastrar, permitindo uma integração perfeita em qualquer linha de buffet ou balcão de serviço, otimizando o espaço.
- **Higiene Superior:** Superfície de vidro temperado e estrutura em inox facilitam a limpeza e manutenção, cumprindo as normas de higiene alimentar.
- **Eficiência Energética:** Com 400W de potência, oferece um aquecimento eficaz com consumo energético controlado, ideal para operação contínua.

### Como se instala esta placa quente de encastrar?

Esta placa foi projetada para ser encastrada em bancadas ou balcões. Requer um nicho de 510 x 510 mm e ligação elétrica a 230V. A instalação deve ser realizada por um técnico qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento.

### Qual a gama de temperatura que a placa pode manter?

A placa permite uma regulação de temperatura controlada por termostato entre 30 °C e 120 °C. A temperatura máxima da superfície de vidro atinge os 100 °C, ideal para manter diversos tipos de alimentos quentes.

### Que tipo de alimentos são adequados para manter nesta placa?

É ideal para manter quentes pratos de carne, peixe, acompanhamentos, molhos e sobremesas que necessitem de ser servidos a uma temperatura específica. Evite colocar produtos muito frios ou muito quentes diretamente no vidro para prevenir choques térmicos.

### Como se realiza a limpeza e manutenção da placa?

A limpeza é simples devido à superfície de vidro temperado e à estrutura em aço inoxidável. Recomenda-se a utilização de um pano húmido com detergente suave após cada utilização,

garantindo que o equipamento está desligado e frio.

**Esta placa é adequada para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional?**

Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável AISI-304 e vidro temperado de 5 mm, juntamente com a regulação precisa da temperatura, tornam-na perfeitamente adequada para uso contínuo em buffets, cantinas e outras áreas de serviço profissional.