

# 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: 04/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

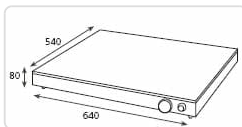


## Placa Quente de Buffet Encastrável 800W, 640x540mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19001554	<b>Modelo:</b>	PC-6454
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	PC-6454

### Descricao Resumida

Placa quente de buffet encastrável com 800W de potência e superfície em vidro temperado, ideal para manter alimentos à temperatura de serviço. Regulação de 30 °C a 120 °C.

## Descrição Completa

Esta placa quente de buffet, com superfície em vidro temperado e 800W de potência, foi concebida para manter alimentos à temperatura ideal de serviço em ambientes profissionais. Permite uma regulação precisa entre 30 °C e 120 °C.

### placa quente bancada — placa quente sobremesa — Características Técnicas

<b>Potência</b>	800 W
<b>Tensão</b>	230 V / 1N / 50-60 Hz
<b>Dimensões Totais (LPA)</b>	640 x 540 x 80 mm
<b>Dimensões da Superfície de Vidro</b>	640 x 540 mm
<b>Dimensões da Zona de Aquecimento</b>	580 x 480 mm
<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>Material da Superfície</b>	Vidro temperado de 5 mm
<b>Zonas de Aquecimento</b>	1
<b>Instalação</b>	Encastrável (Drop-In)

### Aplicações Profissionais

Esta placa quente é ideal para a manutenção da temperatura de pratos em buffets de hotéis, restaurantes com serviço de self-service, cantinas empresariais e hospitalares, e áreas de catering. A sua capacidade de encastrar permite uma integração harmoniosa em balcões de serviço, sendo perfeita para manter entradas, acompanhamentos ou pratos principais quentes e prontos a servir.

## Placa Quente de Buffet — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura dos alimentos, garantindo a qualidade do serviço.
- Construção robusta em aço inoxidável e vidro temperado, assegurando durabilidade e higiene.
- Design encastrável para uma integração discreta e eficiente em qualquer linha de buffet.
- Superfície de vidro temperado de fácil limpeza e resistente a choques térmicos (com uso adequado).
- Ampla área de aquecimento, otimizada para diversas configurações de recipientes de serviço.

### Qual a gama de temperatura que esta placa quente oferece?

Esta placa quente permite uma regulação de temperatura entre 30 °C e 120 °C, com uma temperatura máxima da superfície de 100 °C, ideal para manter os alimentos quentes.

### Qual o material da superfície de aquecimento?

A superfície de aquecimento é feita de vidro temperado de 5 mm de espessura, garantindo durabilidade e uma distribuição uniforme do calor.

### É possível encastrar este equipamento em balcões?

Sim, este modelo foi especificamente projetado para ser encastrado (drop-in) em balcões de buffet ou linhas de serviço, permitindo uma integração limpa e funcional.

### Para que tipo de estabelecimentos é esta placa quente mais adequada?

É ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas, empresas de catering e qualquer estabelecimento que necessite manter alimentos quentes para serviço de sala ou self-service.

### Quais as dimensões da área útil de aquecimento?

A área útil de aquecimento desta placa é de 580 x 480 mm, oferecendo espaço suficiente para diversos recipientes de serviço.