

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

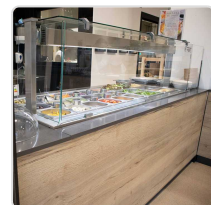
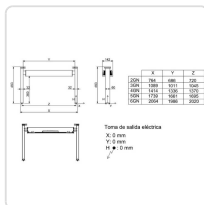


Mantenedor de Luz e Calor Elétrico 1500W para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	EX19068750	Modelo:	PC-R-611
Marca:	EDENOX	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
Modelo	PC-R-611

Descricao Resumida

Mantenedor elétrico de luz e calor 1500W para buffet e self-service. Ideal para exposição de alimentos aquecidos, com capacidade para 6 GN 1/1.

Descricao Completa

Mantenedor de calor profissional — Mantenedor de Luz e Calor Elétrico — Principais Vantagens

Este mantenedor de luz e calor, (ou também conhecido como sistema de buffet aquecido / lâmpada aquecedora) foi concebido para otimizar a apresentação e conservação de alimentos em ambientes de elevada procura, como buffets, self-services e eventos de catering. Garante uma iluminação eficaz e um aquecimento suave, mantendo os pratos na temperatura ideal para consumo, sem comprometer a sua qualidade ou as suas características organoléticas. É um equipamento essencial para estabelecimentos HORECA que procuram excelência no serviço.

A sua tecnologia baseada em proteção halógena oferece uma solução eficiente para iluminar e aquecer os alimentos de forma homogénea, realçando a sua frescura e apelatividade visual. As suas formas arredondadas, não só conferem um design atraente, como também facilitam a limpeza e manutenção, garantindo os mais altos padrões de higiene exigidos no setor alimentar.

Com uma potência de 1500W, este mantenedor elétrico é robusto e confiável, ideal para um uso contínuo em cozinhas profissionais e áreas de serviço. Representa um investimento inteligente para otimizar a operação diária e a satisfação do cliente.

Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações na hotelaria e restauração. É ideal para buffets de pequeno-almoço e almoço em hotéis, restaurantes com serviço de self-service, refeitórios empresariais e cozinhas industriais que necessitam de manter grandes volumes de comida quentes e com ótima apresentação. A sua capacidade para GN 1/1 torna-o versátil para bandejas gastronorm de diferentes profundidades, adaptando-se a variados pratos e preparações.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Comprimento Externo (mm)	2060

Característica	Detalhe
Altura Externa (mm)	483
Largura (mm)	142
Dimensão Instalada (mm)	2020
Capacidade GN	6 GN 1/1
Potência (W)	1500