

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Acumuladora de Frio GN 1/1 para Buffet 528x324mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE424193	Modelo:	HE424193
Marca:	HENDI	EAN:	8711369424193

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE424193
EAN	8711369424193

Descricao Resumida

Placa acumuladora de frio GN 1/1, ideal para manter alimentos frescos em buffets e expositores. Dimensões 528x324x30mm, peso 3.016kg.

Descricao Completa

Esta placa acumuladora de frio GN 1/1 é um elemento essencial para manter alimentos refrigerados em buffets e expositores, garantindo a sua frescura e segurança alimentar durante o serviço.

Placa acumuladora de frio GN 1/1 — Placa de Frio — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (CxLxA)	528x324x30 mm
Peso Líquido	3.016 kg
Composição Interna	Água e poliacrilato de sódio
Compatibilidade	Bandejas e expositores GN 1/1

Aplicações Profissionais

Esta placa de frio é ideal para a manutenção da temperatura de alimentos em buffets de hotéis, serviços de catering, restaurantes com serviço de self-service, pastelarias com expositores refrigerados e cantinas. Garante que saladas, sobremesas, frutas e outros pratos frios permaneçam frescos e seguros para consumo durante todo o período de serviço.

Placa de Frio — Principais Vantagens

- Prolonga a frescura e a segurança alimentar de produtos perecíveis.
- Reutilizável, basta congelar antes de cada utilização.
- Design robusto para uso contínuo em ambientes profissionais.
- Compatibilidade com o formato Gastronorm 1/1, facilitando a integração em equipamentos existentes.
- Contribui para uma apresentação apelativa e higiénica dos alimentos.

Como devo preparar a placa acumuladora de frio antes de usar?

Para obter o melhor desempenho de refrigeração, coloque a placa no congelador por um mínimo de 12 horas antes da utilização.

Qual a duração do efeito de refrigeração desta placa?

A duração do efeito de refrigeração varia consoante a temperatura ambiente e o tipo de expositor, mas a placa foi concebida para prolongar significativamente a frescura dos alimentos durante o serviço.

Esta placa é compatível com qualquer recipiente GN 1/1?

Sim, a placa foi desenhada no formato Gastronorm 1/1, o que a torna compatível com a maioria dos expositores, bandejas e ecrãs refrigerados que utilizam este padrão.

Como devo limpar e manter a placa de frio?

Após cada utilização, limpe a superfície da placa com um pano húmido e detergente suave. Evite imergir a placa em água ou usar produtos abrasivos para preservar a sua integridade.

Qual a composição do material de arrefecimento interno?

O material de arrefecimento interno é composto por água e poliacrilato de sódio, uma substância segura e eficiente para a acumulação de frio.