

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



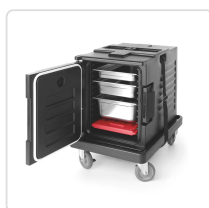
Hotelequip.pt

Placa Acumuladora de Calor GN 1/1 para Catering e Entregas

Informacoes do Produto

SKU:	HE707845	Modelo:	HE707845
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707845

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707845
EAN	8711369707845

Material

Plástico

Descrição Resumida

Garanta refeições quentes em entregas e catering. Placa GN 1/1 em PEAD, aquecível até 90°C. Ideal para manter alimentos à temperatura de serviço.

Descrição Completa

Garantir a temperatura ideal das refeições durante o transporte e serviço é crucial para a satisfação do cliente e a segurança alimentar. Esta placa de retenção de calor GN 1/1 oferece uma solução prática e eficiente para manter os alimentos quentes, essencial para qualquer operação de catering ou entrega de refeições em cozinhas profissionais.

placa acumuladora de calor — Características Técnicas

Formato	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	530 x 325 x 35 mm
Peso Líquido	3,247 kg
Material	PEAD (Polietileno de alta densidade) com cera de parafina
Temperatura Máxima Aquecimento	90°C
Método de Aquecimento	Forno de convecção (máx. 40 minutos)

Aplicações Profissionais

Para o **Gestor de Catering** que assegura a qualidade das ementas em eventos, ou o **Proprietário de Restaurante** com serviço de entregas e take-away, esta placa acumuladora de calor é indispensável. Facilita a manutenção da temperatura em caixas térmicas, garantindo que pratos como ensopados, arrozos ou carnes estufadas cheguem ao cliente no ponto ideal, seja num serviço de hotel, numa cantina ou num popular snack-bar, mantendo a ementa quente e apetitosa.

Porquê Escolher Este Equipamento

A durabilidade do PEAD combinada com a cera de parafina interna permite uma libertação de calor gradual e estável, protegendo a integridade dos alimentos e cumprindo as normas HACCP. A sua capacidade de aquecimento até 90°C em forno de convecção, com um tempo máximo de 40 minutos, otimiza a sua *mise en place* e operação de transporte de alimentos, tornando-a numa escolha eficiente e económica para o controlo de temperatura no serviço de alimentação e para manter o fogão livre durante o rush.

Perguntas Frequentes

Como devo aquecer corretamente a placa acumuladora de calor??

Para um desempenho ótimo, coloque a placa num tabuleiro de aço inoxidável ou recipiente adequado e aqueça-a num forno de convecção até um máximo de 90°C durante, no máximo, 40 minutos.

Qual a durabilidade da retenção de calor para entregas e catering??

Concebida com cera de parafina e PEAD, a placa oferece uma retenção de calor estável, ideal para manter as refeições quentes durante o transporte em caixas térmicas, dependendo do isolamento da caixa e das condições externas.

Esta placa é compatível com equipamentos Gastronorm existentes??

Sim, com as suas dimensões GN 1/1 (530 x 325 mm), esta placa é perfeitamente compatível com a maioria dos tabuleiros e recipientes Gastronorm padrão, bem como caixas térmicas com capacidade para GN 1/1.

Que tipo de manutenção e limpeza são necessários para este produto??

A placa é fabricada em PEAD, um material durável e fácil de limpar. Recomenda-se a limpeza regular com água morna e detergente suave após cada utilização, garantindo a higiene e a longevidade do produto, essencial em qualquer cozinha profissional.

Posso usar esta placa para arrefecer alimentos em vez de aquecer??

Não, esta placa é especificamente concebida como acumuladora de calor, utilizando cera de parafina para esse fim. A sua composição não permite a utilização eficaz como acumulador de frio. Para arrefecimento, seria necessário um acumulador de frio dedicado.