

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 rápido
ao produto



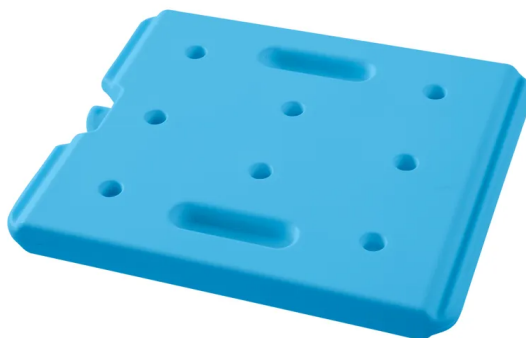
Hotelequip.pt

Placa Eutética GN 1/2 para Refrigeração de Alimentos em Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	HE707777	Modelo:	HE707777
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707777

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707777
EAN	8711369707777

Descricao Resumida

Placa eutética GN 1/2 para manutenção de 0-5°C em caixas térmicas e buffets. Essencial para segurança alimentar em catering. Dimensões: 320x265x30mm.

Descricao Completa

Assegure a manutenção da cadeia de frio com esta placa eutética GN 1/2, essencial para preservar a frescura e segurança alimentar em serviços de catering e exposição em buffet. Concebida para manter temperaturas entre 0°C e 5°C, esta solução robusta é ideal para o transporte e apresentação de pratos frios, saladas e sobremesas, garantindo a conformidade com as normas HACCP durante o serviço.

elemento refrigeração GN 1/2 — elemento térmico GN 1/2 — Elemento de Refrigeração — Placa Eutética GN 1/2 — Características Técnicas

Dimensões (LxPxA)	320 x 265 x 30 mm
Formato	GN 1/2
Peso Líquido	1,855 kg
Manutenção de Temperatura	0 a 5°C
Duração da Refrigeração	3 a 4 horas
Preparação	Congelar a -18°C por 24 horas
Conteúdo Interno	Água e poliacrilato de sódio

Aplicações Profissionais

Para o gestor de catering que organiza eventos ou o proprietário de um food truck que necessita de transportar e servir alimentos refrigerados, esta placa GN 1/2 garante que os produtos se mantêm à temperatura ideal durante o transporte e a exposição. É igualmente indispensável para a montagem de buffets de pequeno-almoço em hotéis ou para a apresentação de sobremesas e saladas em restaurantes e cantinas, onde a segurança alimentar e a frescura dos alimentos são prioridade

absoluta.

Porquê Escolher Este Equipamento

A eficácia desta placa eutética reside na sua capacidade de prolongar a refrigeração passiva por 3 a 4 horas, um fator crítico para a gestão da temperatura de alimentos fora de equipamentos elétricos. A sua compatibilidade com recipientes GN 1/2 padronizados facilita a integração em qualquer sistema de buffet ou caixa térmica, otimizando a mise en place e reduzindo a necessidade de gelo, que pode diluir os produtos e aumentar o desperdício.

Perguntas Frequentes

Qual a melhor forma de preparar a placa eutética antes de usar?

Para um desempenho ótimo, a placa deve ser congelada a -18°C durante 24 horas, ou até que o seu conteúdo esteja totalmente solidificado. Pode verificar a prontidão abanando o elemento: se não sentir ou ouvir movimento interno, está pronta para uso.

Por quanto tempo esta placa consegue manter os alimentos refrigerados?

A placa eutética é capaz de manter a temperatura dos alimentos entre 0°C e 5°C por um período de 3 a 4 horas, dependendo das condições ambientais e do isolamento da caixa térmica ou recipiente onde é utilizada.

É seguro utilizar a placa diretamente em contacto com alimentos?

Não é recomendado o contacto direto da placa com os alimentos. Este elemento de refrigeração deve ser colocado em caixas térmicas ou sob tabuleiros GN, garantindo a separação para manter a higiene e a segurança alimentar.

Como devo limpar e armazenar a placa após a utilização?

Para a limpeza, basta lavar a placa com água e sabão neutro, enxaguar bem e secar completamente antes de a guardar. Armazene em local seco e arejado. Para uma maior durabilidade, evite choques e quedas que possam comprometer a integridade do invólucro. ?

Quantas placas são necessárias para um buffet de tamanho médio?

O número de placas necessárias depende do tamanho dos recipientes e da duração do serviço. Para um buffet de dimensão média com vários tabuleiros GN, é aconselhável ter uma placa por cada recipiente GN 1/1 ou duas placas GN 1/2, garantindo uma cobertura de refrigeração uniforme e eficaz para todos os produtos.