

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 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

Adaptador Refrigeração GN 1/1 para Caixas Térmicas 600x400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE707814	Modelo:	HE707814
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707814

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707814
EAN	8711369707814

Descricao Resumida

Ideal para serviço de catering e buffets, este adaptador de refrigeração GN 1/1 prolonga a frescura dos alimentos em caixas térmicas. Dimensões 600x400x85mm.

Descricao Completa

Prolongar a frescura dos alimentos em serviço de catering e buffet é crucial para a segurança alimentar e a satisfação do cliente. Este acessório de manutenção de frio GN 1/1 foi concebido para se acoplar a caixas térmicas, garantindo que os produtos perecíveis permanecem à temperatura controlada por mais tempo, essencial para cumprir as diretrizes HACCP durante o transporte e a exposição. O elemento de refrigeração necessário para a sua operação não está incluído.

Adaptador refrigeração GN 1/1 — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Adaptador para refrigeração
Formato Gastronorm	GN 1/1
Dimensões (LxPxA)	600 x 400 x 85 mm
Peso Líquido	0,36 kg
Compatibilidade	Caixas térmicas modelos 707906 e 707968
Nota Importante	Elemento de refrigeração não incluído

Aplicações Profissionais

Para o gestor de eventos que organiza buffets ou o chef de catering que necessita de transportar e apresentar alimentos refrigerados com segurança, este adaptador é indispensável. Ideal para manter saladas frescas, sobremesas ou pratos frios à temperatura de serviço em buffets de hotel, serviços de take-away de restaurantes, ou esplanadas de snack-bares onde a ligação elétrica não é viável, garantindo flexibilidade e conformidade com as normas de higiene alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A principal vantagem deste adaptador reside na sua capacidade de otimizar a manutenção da temperatura fria dos alimentos por períodos prolongados, crucial para a segurança alimentar em serviço contínuo ou em locais sem acesso a refrigeração ativa. A sua integração perfeita com caixas térmicas padrão GN 1/1 simplifica a logística e a gestão do serviço, permitindo que qualquer profissional, desde um pequeno café a uma grande empresa de catering, cumpra rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar (HACCP) de forma prática e económica.

Perguntas Frequentes

Como funciona este adaptador de refrigeração??

Este adaptador é projetado para ser colocado na parte superior de uma caixa térmica GN 1/1. Para que funcione, deve ser utilizado em conjunto com um elemento de refrigeração (não incluído), que é inserido no adaptador para manter o frio no interior da caixa.

É compatível com todas as caixas térmicas Gastronorm GN 1/1??

Este adaptador foi especificamente testado e é compatível com os modelos de caixa térmica 707906 e 707968. Para garantir a eficácia da refrigeração, recomenda-se a utilização com caixas térmicas que acomodem este formato e dimensão.

Como devo realizar a limpeza e manutenção do adaptador??

A limpeza do adaptador é simples e deve ser feita após cada utilização. Lave-o com água morna e detergente neutro, enxague abundantemente e seque completamente antes de armazenar. Evite produtos abrasivos que possam danificar a superfície.

Que vantagens oferece este sistema em comparação com gelo ou bolsas de gel convencionais??

A utilização deste adaptador com um elemento de refrigeração dedicado oferece uma solução mais higiénica e eficiente. Reduz o risco de contaminação por água de degelo, proporciona uma temperatura mais estável e prolongada, e é reutilizável, o que se traduz em maior economia e sustentabilidade a longo prazo.

Este adaptador ajuda a cumprir as normas de segurança alimentar (HACCP)??

Sim, o uso deste adaptador contribui significativamente para o cumprimento das normas HACCP, pois permite manter os alimentos perecíveis dentro da zona de temperatura segura durante o transporte, a preparação e a exposição em buffet, minimizando riscos de proliferação bacteriana e garantindo a qualidade dos produtos.