

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

Expositor Buffet 3 Níveis GN 1/1 em Inox – Display Profissional

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPB11T	Modelo:	CPB11T
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080637

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPB11T
EAN	3611630080637
Material	Inox
N° de Níveis	3

Descricao Resumida

Expositor buffet profissional com 3 níveis GN 1/1, em aço inox e estrutura robusta, ideal para otimizar a apresentação de alimentos com placas eutéticas.

Descricao Completa

Apresente os seus pratos de forma elevada e organizada com este expositor buffet de 3 níveis, concebido para maximizar o espaço na sua área de serviço. A sua estrutura versátil permite a integração de tabuleiros GN 1/1 e placas eutéticas, garantindo a manutenção da temperatura ideal dos alimentos, seja em serviço contínuo ou em momentos de maior afluência.

expositor buffet 3 níveis gn 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	351 x 525 x 492 mm
Peso	9 kg
Material Suporte	Aço pintado com epóxi preto
Material Placa	Aço inoxidável
Compatibilidade	Placa eutética GN 1/1
Montagem	Fácil

Aplicações Profissionais

Para o proprietário de um snack-bar ou café com serviço de refeições que procura uma montra eficiente para a ementa do dia, ou para o gestor de catering que necessita de uma solução prática e adaptável para buffets de eventos. Este display é igualmente adequado para restaurantes de bairro que desejam destacar entradas ou sobremesas, otimizando a rotação de stock e a experiência visual do cliente. A compatibilidade com placas eutéticas estende a sua utilidade para servir desde frios a pratos que exigem manutenção de calor, essencial para uma operação fluida.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinguindo-se pela sua construção inteligente, este expositor de buffet oferece uma combinação de robustez e funcionalidade. O suporte em aço pintado com epóxi preto garante durabilidade e estabilidade, enquanto a placa em aço inoxidável assegura higiene e facilidade de limpeza, crucial para as normas HACCP. A sua compatibilidade com tabuleiros GN 1/1 e placas eutéticas confere uma flexibilidade inigualável na apresentação de alimentos, adaptando-se a diversas necessidades de serviço, desde pequenos-almoços de hotelaria a almoços executivos em cantinas.

Perguntas Frequentes

Como limpar e manter o expositor em condições higiénicas?

O expositor deve ser limpo regularmente com um pano húmido e detergente neutro. A placa em aço inoxidável pode ser lavada com produtos específicos para inox, garantindo a sua desinfeção e brilho, conforme as boas práticas de HACCP.

Qual a capacidade de apresentação deste expositor?

Com três níveis, o expositor permite a apresentação simultânea de vários tipos de alimentos em tabuleiros GN 1/1. A capacidade exata dependerá da profundidade dos tabuleiros GN utilizados.

É possível usar este expositor para manter alimentos quentes ou frios?

Sim, este expositor é compatível com placas eutéticas GN 1/1 (não incluídas), permitindo manter os alimentos quentes ou frios durante o serviço, ideal para buffets que necessitam de versatilidade térmica.

Que tipo de estabelecimentos beneficiam mais deste expositor de buffet?

É ideal para qualquer estabelecimento que sirva refeições em modo buffet, como hotéis, restaurantes com menu diário, cantinas, snack-bares e empresas de catering, onde a apresentação vertical otimiza o espaço e a visibilidade.

A montagem é complexa ou requer ferramentas especiais?

A montagem deste expositor é concebida para ser fácil e rápida, não exigindo ferramentas especiais. As instruções fornecidas guiam o processo passo a passo para uma instalação sem complicações.