

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 rapido
ao produto



Expositor Refrigerado GN 1/1 Retangular Preto 593x389x147mm

Informacoes do Produto

SKU: HE871904

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor Preto

Tipo Expositor

Descricao Resumida

Expositor refrigerado GN 1/1 com estrutura em polipropileno e tampa transparente articulada. Inclui tabuleiro em aço inoxidável e elemento de refrigeração. Ideal para buffets.

Descricao Completa

Este expositor refrigerado GN 1/1, com dimensões de 593x389x147mm, foi concebido para manter alimentos frescos e visíveis em ambientes de serviço. A sua estrutura robusta em polipropileno e a tampa transparente articulada garantem durabilidade e facilidade de acesso.

Expositor Refrigerado UNIQ — Características Técnicas

Capacidade	GN 1/1
Dimensões (CxLxA)	593x389x147 mm
Cor	Preto
Material da Estrutura	Polipropileno (PP)
Material da Tampa	ABS transparente
Ângulo de Abertura da Tampa	Até 90 graus
Tabuleiro Incluído	GN 1/1 em aço inoxidável
Elemento de Refrigeração	Incluído, preenchido com gel
Peso Líquido	6.49 kg
Montagem	Desmontagem e montagem rápidas para higiene

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos frescos e visíveis para os clientes. É particularmente adequado para buffets de pequeno-almoço em hotéis, balcões de self-service em cantinas empresariais e escolares,

pastelarias que servem salgados ou sobremesas frias, e restaurantes com serviço de buffet. A sua portabilidade e facilidade de limpeza tornam-no também uma excelente opção para eventos de catering e roulotes que servem produtos frescos.

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- **Conservação Eficaz:** Mantém os alimentos à temperatura ideal, prolongando a sua frescura e segurança alimentar graças ao elemento de refrigeração incluído.
- **Apresentação Profissional:** O design elegante e a tampa transparente realçam a visibilidade dos produtos, convidando à escolha e melhorando a experiência do cliente.
- **Higiene Simplificada:** A estrutura permite uma montagem e desmontagem rápidas, facilitando a limpeza diária e assegurando os mais altos padrões de higiene.
- **Manuseamento Ergonómico:** A pega prática e o recorte na caixa permitem um acesso fácil ao tabuleiro GN 1/1, otimizando o serviço e o reabastecimento.
- **Versatilidade:** Adequado para uma variedade de pratos frios, desde saladas a sobremesas, adaptando-se a diferentes necessidades de serviço.

Como funciona o sistema de refrigeração deste expositor?

O expositor inclui um elemento de refrigeração preenchido com gel, que deve ser previamente arrefecido no congelador. Uma vez inserido na base, mantém o tabuleiro GN 1/1 e os alimentos a uma temperatura controlada por várias horas.

É possível utilizar tabuleiros GN de outras dimensões?

Este expositor foi especificamente concebido para tabuleiros GN 1/1. A utilização de outras dimensões pode comprometer a estabilidade e a eficácia da refrigeração.

A tampa transparente é resistente a impactos?

A tampa é fabricada em ABS, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência a impactos, ideal para o uso intensivo em ambientes profissionais.

Qual a facilidade de limpeza do expositor?

A estrutura do expositor permite uma montagem e desmontagem rápidas e intuitivas, facilitando o acesso a todas as superfícies para uma limpeza completa e eficiente, essencial para a manutenção da higiene.

Este expositor é adequado para uso exterior, como em esplanadas ou food trucks?

Sim, o seu design robusto e a capacidade de manter os alimentos frescos sem necessidade de ligação elétrica tornam-no adequado para uso em esplanadas, food trucks ou eventos de catering ao ar livre, desde que protegido da exposição solar direta e de condições meteorológicas adversas.