

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 de Alimentos Refrigerado Dois Níveis Verde 480x355x(H)480mm

Informacoes do Produto

SKU: HE871973

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor	Verde
Temperatura	Positiva
Tipo	Expositor

Descricao Resumida

Expositor de alimentos refrigerado de dois níveis, ideal para manter produtos frescos. Inclui tabuleiros em inox e elementos de gel. Design prático e higiênico para serviço de balcão.

Descricao Completa

Este expositor de alimentos refrigerado de dois níveis, com estrutura em ABS e tampas basculantes em PET transparente, foi concebido para manter produtos frescos à temperatura ideal de serviço, facilitando a seleção e a higiene.

Expositor de alimentos refrigerado — Características Técnicas

Níveis	2
Dimensões (LxPxA)	480 x 355 x 480 mm
Cor	Verde
Material da Estrutura	ABS
Material da Tampa	PET transparente
Abertura da Tampa	Até 90 graus
Tabuleiros Incluídos	2x Aço inoxidável (400 x 300 mm)
Elementos de Refrigeração	4x com gel incluídos
Peso Líquido	5,96 kg

Aplicações Profissionais

Este expositor de balcão é ideal para estabelecimentos que necessitam de manter alimentos frescos e visíveis, como snack-bares, pastelarias, cafés com serviço de refeições, roulotes e food trucks. É também adequado para buffets em hotéis, cantinas empresariais ou escolares, e serviços de catering que servem saladas, sandes, sobremesas ou frutas frescas. A sua profundidade reduzida torna-o perfeito para bancadas com espaço limitado.

Expositor de Alimentos Refrigerado — Principais Vantagens

- **Manutenção da Temperatura:** Os elementos de refrigeração com gel asseguram que os alimentos se mantêm frescos por mais tempo, respeitando as normas de segurança alimentar.
- **Visibilidade Otimizada:** As tampas transparentes em PET permitem uma excelente visualização dos produtos, incentivando a compra por impulso.
- **Higiene Facilitada:** A estrutura em ABS e os tabuleiros em aço inoxidável, juntamente com a facilidade de montagem e desmontagem, garantem uma limpeza rápida e eficaz.
- **Acesso Prático:** As tampas basculantes abrem até 90 graus, permitindo um acesso fácil e higiénico aos alimentos, sem necessidade de as remover totalmente.
- **Design Funcional:** A pega prática e o recorte na caixa facilitam a utilização diária e a remoção dos tabuleiros.

Como se mantém a temperatura dos alimentos neste expositor?

A temperatura é mantida através de quatro elementos de refrigeração preenchidos com gel, que são colocados sob os tabuleiros de aço inoxidável. Estes elementos devem ser previamente arrefecidos para garantir a eficácia.

É fácil de limpar e higienizar?

Sim, o expositor foi desenhado para uma fácil manutenção da higiene. A sua estrutura permite uma montagem e desmontagem rápidas, facilitando o acesso a todas as superfícies para limpeza. Os materiais (ABS, PET, aço inoxidável) são também fáceis de higienizar.

Que tipo de alimentos posso expor neste equipamento?

Este expositor é adequado para pratos que requerem uma temperatura mais baixa, como saladas, sandes, wraps, frutas frescas cortadas, iogurtes, sobremesas frias e outros produtos.

de charcutaria ou pastelaria que necessitem de refrigeração para conservação e apresentação.

Posso adquirir tabuleiros ou elementos de refrigeração adicionais?

Sim, é possível adquirir tabuleiros de aço inoxidável e elementos de refrigeração com gel separadamente, como acessórios. Contacte o nosso serviço de apoio ao cliente para verificar a disponibilidade e compatibilidade com o seu modelo de expositor.

A tampa basculante é resistente ao uso contínuo?

A tampa é fabricada em PET transparente, um material conhecido pela sua durabilidade e resistência ao impacto, adequado para o uso frequente em ambientes profissionais. O seu design basculante até 90 graus permite um manuseamento suave e seguro.