

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 Refrigerado GN 1/1 Branco 593x389x147mm

Informacoes do Produto

SKU: HE871911

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Cor

Branco

Tipo

Expositor

Descricao Resumida

Expositor refrigerado de bancada para GN 1/1, ideal para buffets e balcões. Mantém os alimentos frescos com elemento de gel e tampa transparente articulada.

Descricao Completa

Este expositor refrigerado de bancada, com capacidade para GN 1/1, mantém os alimentos frescos e visíveis. A sua estrutura robusta em polipropileno e a tampa articulada transparente em ABS garantem durabilidade e facilidade de acesso, ideal para buffets e balcões de serviço.

Expositor Refrigerado GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensões (CxLxA)	593x389x147 mm
Capacidade	GN 1/1
Material Estrutura	Polipropileno (PP)
Material Tampa	ABS transparente
Material Tabuleiro	Aço inoxidável
Cor	Branco
Tipo de Refrigeração	Elemento de gel
Abertura da Tampa	Articulada até 90°
Peso Líquido	6.23 kg
Peso Bruto	8.176 kg

Aplicações Profissionais

Este expositor refrigerado é uma solução versátil para a apresentação de alimentos em diversas configurações profissionais, mantendo-os frescos e apelativos. É ideal para:

- Buffets de pequeno-almoço em hotéis, alojamentos locais e pousadas.
- Exposição de saladas, sobremesas frias, frutas ou iogurtes em cantinas empresariais e escolares.
- Serviço de catering para eventos, conferências e coffee breaks.
- Snack-bares, pastelarias e cafés para apresentação de sandes frias, bolos ou outras iguarias que requerem refrigeração.
- Roulotes e food trucks que necessitem de manter produtos refrigerados visíveis e de fácil acesso.

Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- **Refrigeração Eficaz:** Inclui um tabuleiro GN 1/1 e um elemento de refrigeração com gel para manter os alimentos frescos e seguros por mais tempo, essencial para a qualidade e segurança alimentar.
- **Apresentação Profissional:** O design moderno e a tampa transparente articulada permitem uma excelente visibilidade dos produtos, melhorando a experiência do cliente em qualquer balcão ou buffet.
- **Higiene e Manutenção Simplificadas:** A facilidade de montagem e desmontagem dos componentes, juntamente com os materiais duráveis, assegura uma limpeza rápida e eficaz, fundamental em ambientes de cozinha profissional.
- **Manuseamento Ergonómico:** A pega prática e o recorte na caixa facilitam a abertura da tampa e a remoção do tabuleiro, otimizando o serviço e o reabastecimento.

Como funciona o sistema de refrigeração deste expositor?

O expositor utiliza um elemento de refrigeração preenchido com gel, que deve ser previamente arrefecido (por exemplo, num congelador) e depois colocado na base do expositor para manter os alimentos a uma temperatura adequada.

É possível adquirir tabuleiros GN 1/1 adicionais ou de outros materiais?

O expositor é fornecido com um tabuleiro GN 1/1 em aço inoxidável. Pode adquirir tabuleiros GN 1/1 adicionais separadamente, desde que sejam compatíveis com as dimensões standard GN 1/1.

Qual a durabilidade da refrigeração com o elemento de gel?

A duração da refrigeração depende de fatores como a temperatura ambiente, a frequência de abertura da tampa e a temperatura inicial dos alimentos. Geralmente, um elemento de gel bem arrefecido pode manter a temperatura por várias horas.

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

Embora seja portátil, este expositor é ideal para ambientes controlados. Em uso exterior, a eficácia da refrigeração será significativamente reduzida devido à exposição direta ao sol e a temperaturas ambientes mais elevadas.

Como se realiza a limpeza e manutenção do expositor?

A estrutura em polipropileno e a tampa em ABS podem ser facilmente limpas com água e detergente neutro. O tabuleiro de aço inoxidável é lavável na máquina. A facilidade de desmontagem dos componentes permite uma higiene completa.