

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

Elemento Refrigerado Buffet 3x GN1/1 150mm com Reserva Inferior

Informacoes do Produto

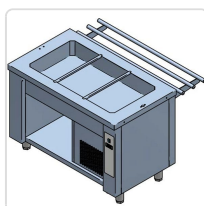
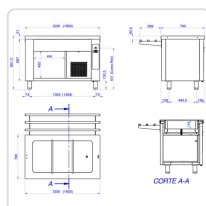
SKU: EX19078741

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Instalação

De Chão

N° de Tabuleiros / GN

3

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Elemento refrigerado para buffet com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 de 150mm, construído em aço inoxidável e reserva inferior. Mantém alimentos entre +4 °C e +10 °C.

Descricao Completa

Este elemento refrigerado para buffet, construído em aço inoxidável AISI-304, foi concebido para manter alimentos e bebidas a temperaturas controladas entre +4 °C e +10 °C, ideal para serviço self-service em qualquer estabelecimento profissional.

elemento cuba refrigerada — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade GN	3x GN 1/1
Profundidade Cuba	150 mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m3
Temperatura de Operação	+4 °C a +10 °C (ambiente 32 °C)
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital
Potência Elétrica	0,285 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Fases	1N

Aplicações Profissionais

Este elemento refrigerado é uma solução robusta para a conservação e exposição de alimentos em diversos contextos profissionais. É ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas escolares e empresariais, empresas de catering, churrasqueiras, marisqueiras e pastelarias com área de refeições que necessitem de manter pratos frios, saladas, sobremesas ou bebidas à temperatura adequada para o serviço de sala.

Elemento Refrigerado Buffet — Principais Vantagens

- **Conservação Precisa:** Mantém uma temperatura constante entre +4 °C e +10 °C, garantindo a segurança e frescura dos alimentos expostos.
- **Durabilidade Superior:** Construção integral em aço inoxidável AISI-304 18/10 oferece resistência à corrosão e uma longa vida útil em ambientes de cozinha profissional.
- **Eficiência Energética:** O isolamento em poliuretano injetado sem CFC contribui para um menor consumo de energia e maior sustentabilidade.
- **Flexibilidade de Utilização:** Compatível com tabuleiros GN 1/1 de 150mm de profundidade, permitindo uma organização versátil dos alimentos.
- **Higiene e Limpeza:** Superfícies lisas em aço inoxidável facilitam a limpeza diária, cumprindo as normas de higiene mais exigentes.

Qual a capacidade deste elemento refrigerado?

Este elemento refrigerado está preparado para acomodar 3 tabuleiros Gastronorm GN 1/1 com uma profundidade máxima de 150 mm, otimizando a apresentação e conservação dos alimentos.

Qual a gama de temperatura que o equipamento mantém?

O equipamento mantém os alimentos e bebidas numa gama de temperatura controlada entre +4 °C e +10 °C, mesmo com uma temperatura ambiente de até 32 °C, assegurando a segurança alimentar.

O material de construção garante durabilidade e higiene?

Sim, o elemento é totalmente construído em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material reconhecido pela sua resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, essencial

para ambientes profissionais.

É possível personalizar o acabamento exterior do equipamento?

Sim, a parte frontal do armário pode ser personalizada com diferentes cores, permitindo que o equipamento se integre harmoniosamente na estética do seu estabelecimento.

Este elemento refrigerado é fornecido montado ou desmontado?

Este elemento é fornecido montado, pronto a instalar e a utilizar, o que simplifica o processo de colocação em funcionamento no seu espaço profissional.