

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 com Cuba Refrigerada 4x GN1/1 150mm, Linha 700, 0,285kW

Informacoes do Produto

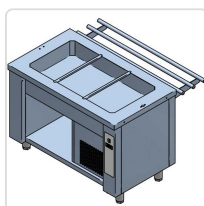
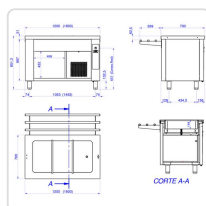
SKU: EX19078742

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Instalação

De Chão

N° de Tabuleiros / GN

4

Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Elemento de self-service com cuba refrigerada para 4x GN1/1 (150mm profundidade), com reserva inferior. Ideal para manter alimentos frescos em buffets e cantinas. Construção robusta em aço inox.

Descricao Completa

Este elemento de self-service com cuba refrigerada foi concebido para manter alimentos e bebidas a temperaturas controladas, ideal para recipientes Gastronorm 1/1 com 150mm de profundidade, garantindo a frescura e segurança alimentar no serviço.

elemento cuba refrigerada — Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade GN	4x GN 1/1
Profundidade Cuba	150 mm
Potência Elétrica	0,285 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Fases	1N
Gama de Temperatura	-11 °C a +8 °C
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m3
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital

Temperatura Ambiente Máxima	32 °C
Reserva Inferior	Refrigerada, com guias para GN 1/1
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este elemento é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, churrasqueiras com expositores de acompanhamentos frios, e em eventos de catering que exijam a manutenção de alimentos frescos e bem apresentados. A sua robustez e capacidade tornam-no adequado para o uso intensivo em qualquer cozinha profissional ou área de serviço.

Elemento com Cuba Refrigerada — Principais Vantagens

- Manutenção precisa da temperatura entre -11 °C e +8 °C, assegurando a conservação ideal dos alimentos.
- Construção robusta em aço inoxidável AISI-304 18/10 para durabilidade e higiene.
- Capacidade para 4 tabuleiros GN 1/1, otimizando o espaço de exposição e serviço.
- Reserva inferior refrigerada com guias para GN 1/1, oferecendo armazenamento adicional e de fácil acesso.
- Controlo digital da temperatura para monitorização e ajuste simplificados.
- Design de Linha 700, compatível com outros equipamentos de cozinha profissional.

Qual a capacidade de tabuleiros Gastronorm deste elemento?

Este elemento está preparado para acomodar 4 tabuleiros Gastronorm GN 1/1 com uma profundidade máxima de 150 mm.

Qual a gama de temperatura que o equipamento mantém?

O equipamento mantém uma gama de temperatura entre -11 °C e +8 °C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos.

O elemento é fornecido montado ou requer montagem?

O elemento principal é fornecido montado e pronto a instalar. Apenas o tabuleiro deslizante, se encomendado como opção, será fornecido desmontado para montagem no local. ?

De que material é construído este elemento de self-service?

É totalmente construído em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo durabilidade, higiene e resistência à corrosão em ambientes profissionais exigentes.

É possível personalizar a aparência do equipamento?

Sim, a parte frontal do armário pode ser personalizada com diferentes cores, permitindo uma integração estética harmoniosa no seu espaço de serviço.