

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



Cuba Refrigerada 3x GN1/1 150mm Reserva Inferior 1200mm Elétrica

Informacoes do Produto

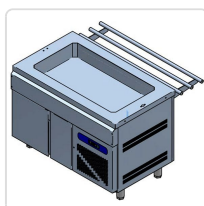
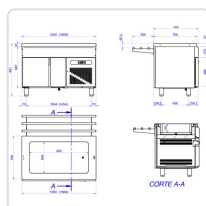
SKU: EX19078743

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Energia

Elétrico

Instalação

De Chão

Nº de Tabuleiros / GN	3
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Elemento refrigerado para self-service com cuba para 3x GN 1/1 de 150mm e reserva inferior. Ideal para manter alimentos frios em buffets profissionais.

Descricao Completa

Este elemento de self-service com cuba refrigerada e reserva inferior foi concebido para manter alimentos e bebidas a temperaturas ideais em ambientes profissionais, suportando 3 tabuleiros GN 1/1 com 150mm de profundidade.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade Cuba	3x GN 1/1
Profundidade Cuba	150 mm
Potência Elétrica	0,635 kW
Tensão	220V
Frequência	50 Hz
Fases	1N
Temperatura de Conservação	+4 a +10 °C (a 32 °C ambiente)
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m3

Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este elemento refrigerado de Linha 700 é ideal para estabelecimentos que necessitam de expor e conservar alimentos frios de forma eficiente. É uma solução robusta para buffets em hotéis, restaurantes de cozinha tradicional ou moderna, cantinas empresariais e hospitalares, bem como para áreas de self-service em pastelarias e cafés com cozinha. A sua capacidade para tabuleiros GN 1/1 torna-o versátil para diversos tipos de ementas e serviços de catering.

Cuba Refrigerada — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos entre +4 °C e +10 °C, garantindo a segurança alimentar e frescura dos produtos expostos.
- **Construção Robusta:** Fabricado integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, oferece durabilidade e facilidade de limpeza em ambientes exigentes.
- **Versatilidade GN:** Compatível com 3 tabuleiros GN 1/1 de 150mm de profundidade, permitindo uma organização flexível dos alimentos.
- **Reserva Refrigerada:** Inclui um compartimento inferior refrigerado para armazenamento adicional, otimizando o espaço e a logística do serviço.
- **Controlo Preciso:** Termóstato eletrónico com leitura digital para uma regulação exata da temperatura, assegurando a consistência do frio.

Qual a capacidade de tabuleiros GN que este elemento suporta?

Este elemento de self-service está preparado para acomodar 3 tabuleiros Gastronorm (GN) 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm.

Qual a temperatura de conservação dos alimentos?

A cuba e a reserva inferior mantêm uma temperatura de conservação entre +4 °C e +10 °C, mesmo com uma temperatura ambiente de 32 °C, ideal para a segurança e frescura dos alimentos.

De que material é feito este elemento refrigerado?

Este elemento é construído integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização, essencial em

cozinhas profissionais.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

O elemento com cuba refrigerada é fornecido montado de fábrica, pronto para ser instalado e começar a operar no seu estabelecimento.

É possível personalizar a frente do armário?

Sim, a parte frontal do armário pode ser personalizada com diferentes cores, permitindo adaptar o equipamento à estética do seu espaço de serviço de sala ou buffet.