

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.



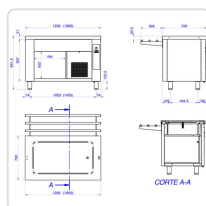
Acesso rapido
ao produto

Elemento Frio Buffet 3x GN1/1 com Reserva Refrigerada 0,285kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078746	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 frio de buffet com capacidade para 3x GN1/1 e reserva refrigerada inferior. Mantém alimentos e bebidas frescos com controlo eletrónico de temperatura.

Descricao Completa

Este elemento frio de buffet com reserva inferior foi concebido para a conservação e exposição de alimentos e bebidas, mantendo a temperatura ideal para serviço em ambientes profissionais.

elemento frio reserva — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade Placa Superior	3x GN1/1 (até 150 mm profundidade)
Capacidade Reserva Inferior	Guias para recipientes GN 1/1
Potência Elétrica	0,285 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Temperatura Placa Superior	-4 °C a +4 °C
Temperatura Reserva Inferior	+4 °C a +10 °C
Material Estrutura	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m3, sem CFC)
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital

Temperatura Ambiente Máx.	32 °C
Linha	Linha 700

Aplicações Profissionais

Este elemento frio é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a exposição e conservação de alimentos e bebidas a baixas temperaturas, tais como:

- Cantinas escolares, empresariais e hospitalares
- Hotéis e unidades de alojamento com serviço de buffet
- Empresas de catering e eventos
- Restaurantes com serviço de self-service
- Snack-bares e pastelarias com oferta de refeições frias
- Marisqueiras e estabelecimentos de take-away

Elemento Frio Buffet — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos e bebidas frescos e seguros para consumo, com temperaturas controladas na placa superior e na reserva inferior.
- **Exposição Higiénica:** Permite uma apresentação apelativa e higiénica dos produtos, ideal para sistemas de self-service.
- **Durabilidade e Robustez:** Construído em aço inoxidável AISI-304 18/10, garante uma longa vida útil e fácil limpeza em ambientes profissionais exigentes.
- **Controlo Preciso:** O termóstato eletrónico com leitura digital assegura uma regulação e monitorização exatas da temperatura.
- **Versatilidade de Utilização:** Compatível com recipientes GN 1/1, oferece flexibilidade para diferentes tipos de alimentos e preparações.

Qual a capacidade de recipientes GN que este elemento frio de buffet suporta?

A placa superior deste elemento frio tem capacidade para 3 recipientes GN 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm. A reserva inferior também possui guias para recipientes GN 1/1.

Qual a gama de temperaturas que a placa fria e a reserva inferior atingem?

A placa superior mantém temperaturas entre -4 °C e +4 °C, enquanto a reserva inferior opera entre +4 °C e +10 °C, garantindo a conservação ideal dos alimentos.

?

Este equipamento é adequado para ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, este elemento frio foi concebido para funcionar eficazmente em ambientes com temperaturas até 32 °C, mantendo as suas capacidades de refrigeração.

Qual o material de construção principal e o tipo de isolamento utilizado?

O equipamento é construído em aço inoxidável AISI-304 18/10 e possui isolamento em poliuretano injetado, sem CFC, com uma densidade de 40 kg/m³, assegurando robustez e eficiência energética.

É possível controlar e monitorizar a temperatura de forma precisa?

Sim, o controlo e a regulação da temperatura são realizados através de um termostato eletrónico com leitura digital, permitindo um ajuste preciso e uma monitorização constante.