

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 com Reserva, 4x GN1/1, 1600 mm, 0,285 kW

Informacoes do Produto

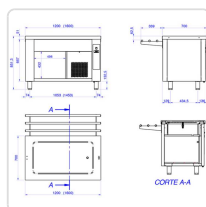
SKU: EX19078747

Modelo: N/D

Marca: N/D

EAN: N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Temperatura

Frio

Instalação

De Chão

Largura (mm)	mais de 1500 mm
Nº de Tabuleiros / GN	4
Material	Inox
Potência	Até 3 kW

Descricao Resumida

Elemento frio para buffet com 1600 mm, placa superior para 4 cubas GN 1/1 e reserva refrigerada. Construção em aço inox, controlo eletrónico de temperatura.

Descricao Completa

Este elemento frio para buffet, com 1600 mm de comprimento, integra uma placa refrigerada superior para 4 cubas GN 1/1 e uma reserva inferior, ideal para manter alimentos e bebidas à temperatura controlada em ambientes profissionais de serviço de sala.

elemento frio — Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade Placa Superior	4x GN 1/1, profundidade 150 mm
Potência Elétrica	0,285 kW
Voltagem	230V
Frequência	50/60 Hz
Material de Construção	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado, sem CFC, 40 kg/m3
Temperatura Placa Superior	-4 °C a +4 °C
Temperatura Reserva Inferior	+4 °C a +10 °C
Controlo de Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital

Aplicações Profissionais

Este elemento frio é adequado para buffets de hotéis, cantinas empresariais e hospitalares, restaurantes com serviço de self-service, e eventos de catering. A sua capacidade e controlo de temperatura permitem a exposição segura de saladas, sobremesas, frutas e outros pratos frios, garantindo a qualidade e frescura dos alimentos ao longo do serviço.

Elemento Frio Buffet — Principais Vantagens

- ****Conservação Otimizada:**** Mantém os alimentos na placa superior entre -4 °C e +4 °C e na reserva inferior entre +4 °C e +10 °C, mesmo em ambientes até 32 °C.
- ****Construção Robusta:**** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10 com isolamento de poliuretano injetado, assegurando durabilidade e higiene.
- ****Controlo Preciso:**** Termóstato eletrónico com leitura digital para uma regulação exata da temperatura.
- ****Versatilidade de Exposição:**** Permite a utilização de 4 cubas GN 1/1 na placa superior e oferece uma reserva refrigerada com guias para armazenamento adicional.
- ****Design Adaptável:**** Possibilidade de revestimento com painéis de diferentes cores e instalação de prateleiras ou frentes de vidro para personalização da apresentação.

Qual a capacidade de cubas GN deste elemento frio?

A placa superior deste elemento frio tem capacidade para 4 cubas GN 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm. A reserva inferior também possui guias para recipientes GN 1/1.

Quais as faixas de temperatura suportadas?

A placa superior mantém temperaturas entre -4 °C e +4 °C, enquanto a reserva inferior opera entre +4 °C e +10 °C. Estas temperaturas são garantidas em ambientes até 32 °C.

De que material é feito este equipamento?

Este elemento frio é construído em aço inoxidável AISI-304 18/10, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em cozinhas profissionais.

Como é feito o controlo da temperatura?

O controlo e a regulação da temperatura são efetuados através de um termóstato eletrónico preciso, que inclui uma leitura digital para monitorização constante e ajuste fácil.

Este elemento frio é fornecido montado ou desmontado?

Este equipamento é fornecido montado, pronto a instalar e a utilizar no seu espaço profissional, minimizando o tempo de preparação.