

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 GN 1/1 com Reserva Inferior 0,635 kW

Informacoes do Produto

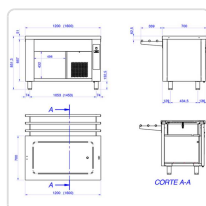
SKU: EX19078749

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 placa superior para 3x GN 1/1 e reserva refrigerada inferior. Ideal para exposição e conservação de alimentos, com controlo eletrónico de temperatura.

Descricao Completa

Este elemento frio de buffet com reserva inferior foi concebido para manter alimentos e bebidas na temperatura ideal de conservação e exposição. Opera com uma placa superior para 3x GN 1/1 e um compartimento refrigerado.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1200 x 700 x 850 mm
Capacidade Placa Superior	3x GN 1/1 (profundidade 150 mm)
Capacidade Reserva Inferior	Guias para recipientes GN 1/1 (até 5 grelhadores)
Potência Elétrica	0,635 kW
Voltagem	220V
Frequência	50 Hz
Material	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 Temperatura	Termóstato eletrónico com leitura digital

Temperatura Ambiente Máx.

32°C

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais ou hospitalares, hotéis com pequenos-almoços ou almoços, e empresas de catering. Permite a exposição e conservação de saladas, sobremesas, frutas, iogurtes e outros produtos refrigerados em áreas de self-service, garantindo a frescura e segurança alimentar.

Elemento Frio Buffet — Principais Vantagens

- **Conservação otimizada:** Mantém temperaturas precisas para segurança alimentar na placa superior e na reserva.
- **Versatilidade de uso:** Placa superior para exposição e reserva inferior para stock, otimizando o espaço.
- **Construção robusta:** Aço inoxidável de alta qualidade e isolamento de alta densidade para durabilidade e eficiência.
- **Controlo preciso:** Termóstato eletrónico com leitura digital para gestão eficiente da temperatura.
- **Design adaptável:** Possibilidade de personalização com painéis de diferentes cores e acessórios opcionais.

Qual a capacidade de exposição na placa superior deste elemento frio?

A placa superior foi projetada para acomodar 3 recipientes GN 1/1, com uma profundidade máxima de 150 mm, ideal para a exposição de diversos alimentos.

É possível personalizar o acabamento exterior do equipamento?

Sim, as unidades podem ser revestidas com painéis de diferentes cores. Adicionalmente, pode ser solicitada uma corrediça de tabuleiro e prateleiras/frentes de vidro como opcionais.

Que tipo de produtos posso armazenar na reserva inferior refrigerada?

A reserva inferior, com guias para GN 1/1, é ideal para armazenar stock de produtos refrigerados, como saladas, sobremesas, bebidas ou ingredientes, mantendo-os a uma temperatura entre +4°C e +10°C.

?

Como é feito o controlo da temperatura neste elemento frio?

?

O controlo e a regulação da temperatura são realizados através de um termóstato eletrónico com leitura digital, garantindo precisão e eficiência na manutenção das temperaturas desejadas.

Qual a temperatura ambiente máxima recomendada para o funcionamento eficaz deste equipamento?

Este elemento frio foi concebido para operar eficazmente em ambientes com temperaturas até 32°C, assegurando a conservação adequada dos alimentos mesmo em condições mais exigentes.