

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 Refrigerado Buffet 4x GN1/1 Linha 700, 0.635 kW

Informacoes do Produto

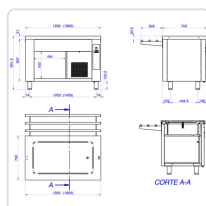
SKU: EX19078750

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 refrigerado para buffet com placa fria superior para 4 cubas GN 1/1 e reserva inferior. Ideal para manter alimentos frescos em serviço de sala profissional.

Descricao Completa

Este elemento refrigerado para buffet foi concebido para manter alimentos e bebidas à temperatura ideal, com capacidade para 4 cubas GN 1/1 e reserva inferior refrigerada. Ideal para serviço de sala em ambientes profissionais.

Características Técnicas

Dimensões (LPA)	1600 x 700 x 850 mm
Capacidade Placa Fria	4x GN 1/1 (até 150 mm profundidade)
Capacidade Reserva	5 grelhadores GN 1/1 (1 por porta)
Potência Elétrica	0.635 kW
Tensão	220V
Frequência	50 Hz
Material	Aço inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano injetado (40 kg/m3, sem CFC)
Temperatura Placa Fria	-4 °C a +4 °C
Temperatura Reserva	+4 °C a +10 °C
Controlo Temperatura	Termóstato eletrónico digital

Condições Ambientais	Até 32 °C
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Este elemento refrigerado é adequado para uma vasta gama de estabelecimentos que requerem a exposição e conservação de alimentos frios. É ideal para hotéis, restaurantes com serviço de buffet, cantinas escolares e empresariais, empresas de catering e eventos, bem como pastelarias que oferecem refeições ligeiras. A sua funcionalidade permite manter saladas, sobremesas, bebidas e outros pratos frios à temperatura de serviço, garantindo a qualidade e segurança alimentar.

Elemento Refrigerado Buffet — Principais Vantagens

- **Conservação Otimizada:** Mantém os alimentos na placa fria entre -4 °C e +4 °C e na reserva entre +4 °C e +10 °C, ideal para a segurança alimentar.
- **Construção Robusta:** Fabricado em aço inoxidável AISI-304 18/10, assegura durabilidade e fácil higienização.
- **Controlo Preciso:** Termóstato eletrónico com leitura digital para uma regulação exata da temperatura.
- **Versatilidade de Utilização:** A placa superior para cubas GN 1/1 e a reserva inferior refrigerada oferecem flexibilidade para diferentes tipos de alimentos e bebidas.
- **Eficiência Energética:** Isolamento em poliuretano injetado de alta densidade, sem CFC, para uma conservação térmica superior.

Qual a capacidade de cubas GN na placa fria superior?
A placa fria superior tem capacidade para 4 cubas GN 1/1, com uma profundidade máxima recomendada de 150 mm.
Qual a gama de temperaturas da placa superior e da reserva inferior?
A placa fria superior opera entre -4 °C e +4 °C, enquanto a reserva inferior mantém uma temperatura de +4 °C a +10 °C.
O equipamento é fornecido montado ou desmontado?
Este elemento refrigerado é fornecido montado e pronto a instalar, facilitando a sua integração no espaço de serviço.

Qual o material de construção deste elemento?

O elemento é construído em aço inoxidável AISI-304 18/10, garantindo robustez, durabilidade e facilidade de limpeza.

Pode ser utilizado em ambientes com temperaturas elevadas?

Sim, o equipamento foi concebido para manter as temperaturas especificadas mesmo em ambientes com temperaturas até 32 °C.