

# 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: 03/07/2026

*O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Placa Eutética GN 1/2 para Refrigeração -12°C, 320x265mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE707760	<b>Modelo:</b>	HE707760
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369707760

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE707760
<b>EAN</b>	8711369707760

## Descricao Resumida

Ideal para buffet e catering, esta placa eutética GN 1/2 mantém -12 a -10°C por 3-4h, assegurando a segurança alimentar. Mede 320x265x30mm.

## Descricao Completa

Placa eutética GN 1/2 essencial para a segurança alimentar. Mantém alimentos entre -12°C e -10°C por 3 a 4 horas, ideal para buffets e catering, assegurando a frescura e qualidade dos produtos expostos.

**elemento térmico eutético — elemento térmico GN 1/2 — elemento refrigeração GN 1/2 — elemento de refrigeração — Placa eutética GN 1/2 — Características Técnicas**

Propriedade	Valor
Tipo de Produto	Elemento de Refrigeração / Placa Eutética
Formato Gastronorm	GN 1/2
Dimensões (LxPxA)	320 x 265 x 30 mm
Peso Líquido	2,117 kg
Temperatura de Manutenção	-12°C a -10°C
Duração da Refrigeração	3 a 4 horas
Conteúdo	Água e Poliacrilato de Sódio

## Aplicações Profissionais

Este elemento é indispensável para o Gestor de F&B de hotéis que planeia buffets frios, garantindo que saladas, sobremesas e canapés mantêm a temperatura ideal durante todo o serviço. É igualmente valioso para empresas de catering, assegurando o transporte e a apresentação segura de pratos frios em eventos. Em food trucks ou roulotes, permite aos proprietários manter ingredientes sensíveis a frio e bebidas refrescantes sem depender constantemente de eletricidade.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

A placa eutética destaca-se pela sua capacidade de manter uma temperatura constante e estável entre  $-12^{\circ}\text{C}$  e  $-10^{\circ}\text{C}$  por várias horas, superando soluções de gelo convencionais que derretem e podem comprometer a higiene. A sua compatibilidade com o formato Gastronorm GN 1/2 permite uma integração perfeita em sistemas de buffet existentes. O mecanismo de verificação interna da solidificação oferece uma garantia prática de que o elemento está pronto para uso, otimizando a preparação e minimizando riscos de quebra da cadeia de frio.

## Perguntas Frequentes

---

### Como devo preparar a placa eutética antes de usar?

Deve congelar a placa a uma temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  durante pelo menos 24 horas, ou até que esteja completamente solidificada no seu interior. Agitar o elemento para confirmar que não sente nem ouve movimento do líquido é um bom indicador.

### Que tipo de alimentos posso conservar com este elemento de refrigeração?

É ideal para qualquer alimento que necessite de ser mantido a baixas temperaturas, como saladas, frutas cortadas, sobremesas lácteas, iogurtes, molhos frios e charcutaria. Garante a frescura e segurança dos produtos por até 4 horas.

### Como se limpa e mantém a placa eutética?

A limpeza é simples: basta lavar com água morna e detergente suave. É importante enxaguar bem e secar antes de guardar ou recongelar. Evite produtos abrasivos ou químicos agressivos para não danificar o material exterior.

### Qual a vantagem de usar uma placa eutética face a gelo comum?

As placas eutéticas mantêm uma temperatura constante e controlada ( $-12^{\circ}\text{C}$  a  $-10^{\circ}\text{C}$ ), evitando a formação de água do degelo que pode contaminar os alimentos. São reutilizáveis e mais higiénicas, proporcionando um arrefecimento mais eficiente e duradouro.

?

### Este elemento de refrigeração é compatível com que tipo de recipientes?

Com dimensões de 320x265mm e formato GN 1/2, este elemento é perfeitamente compatível com todas as caixas térmicas, vitrines refrigeradas e expositores de buffet que aceitam recipientes Gastronorm de tamanho correspondente, otimizando o seu espaço e operação.