

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Expositor Refrigerado Gastronorm 1/1 com Tampa 555x357x175mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE424186	<b>Modelo:</b>	HE424186
<b>Marca:</b>	HENDI	<b>EAN:</b>	8711369424186

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	HENDI
<b>Modelo</b>	HE424186
<b>EAN</b>	8711369424186

## Descricao Resumida

Expositor refrigerado para buffet com capacidade Gastronorm 1/1, inclui embalagem de gelo e tampa. Ideal para manter alimentos frescos em serviço de mesa.

## Descricao Completa

Este expositor refrigerado Gastronorm 1/1 é uma solução prática para manter alimentos frescos e visíveis em buffets e eventos. Inclui uma embalagem de gelo para refrigeração eficaz, garantindo a qualidade dos produtos expostos.

### Expositor Refrigerado Gastronorm 1/1 — Características Técnicas

<b>Tipo de Refrigeração</b>	Embalagem de gelo (incluída)
<b>Capacidade</b>	Gastronorm 1/1
<b>Material do Tabuleiro</b>	Aço inoxidável
<b>Material da Tampa</b>	Polycarbonato transparente
<b>Material da Estrutura</b>	ABS
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	555x357x175 mm
<b>Peso Líquido</b>	6,51 kg

### Aplicações Profissionais

Este expositor é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos que necessitam de manter alimentos refrigerados e visíveis. É perfeito para buffets de hotéis e restaurantes, serviços de catering para eventos, cantinas escolares e empresariais na exposição de saladas ou sobremesas, e

até em snack-bares ou food trucks para ingredientes frescos.

## Expositor Refrigerado — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante que os alimentos permanecem a temperaturas adequadas com a embalagem de gelo incluída.
- **Higiene e Visibilidade:** A tampa transparente em policarbonato protege os alimentos de contaminação e permite uma excelente visualização.
- **Durabilidade:** Construído com tabuleiro em aço inoxidável e estrutura robusta em ABS para resistir ao uso intensivo em ambientes profissionais.
- **Versatilidade:** Compatível com o padrão Gastronorm 1/1, facilitando a integração em sistemas de buffet existentes.
- **Fácil Limpeza:** Os materiais utilizados permitem uma higienização rápida e eficiente, essencial para a segurança alimentar.

### Como funciona o sistema de refrigeração deste expositor?

A refrigeração é feita através de uma embalagem de gelo incluída, que permite manter os alimentos a temperaturas abaixo de 0°C, ideal para a conservação de produtos frescos.

### Qual o tipo de alimentos que posso expor neste equipamento?

É ideal para a exposição de saladas, frutas, sobremesas frias, queijos, charcutaria e outros alimentos que necessitem de refrigeração para manter a frescura e apresentação.

### Este expositor é adequado para uso em eventos de catering?

Sim, a sua portabilidade e eficácia na manutenção da temperatura tornam-no excelente para buffets e serviços de catering, garantindo a qualidade e segurança dos alimentos servidos.

### Posso usar outros tabuleiros Gastronorm neste expositor?

O expositor é projetado para um tabuleiro Gastronorm 1/1. Pode usar divisórias ou tabuleiros menores dentro do formato 1/1, desde que se ajustem corretamente ao espaço.

### A tampa transparente é resistente?

Sim, a tampa é fabricada em policarbonato, um material conhecido pela sua resistência a impactos e durabilidade, além de proporcionar excelente visibilidade dos alimentos.