

# 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



## Placa Eutética GN 1/1 para Refrigeração Portátil de Alimentos

### Informacoes do Produto

SKU:	HE707821	Modelo:	HE707821
Marca:	HENDI	EAN:	8711369707821

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca	HENDI
Modelo	HE707821

EAN

8711369707821

## Descrição Resumida

Placa eutética GN 1/1 (530x325mm) para refrigeração portátil, mantém alimentos a 0-5°C por 3-4h em caixas térmicas, ideal para catering e serviço.

## Descrição Completa

Assegure a integridade térmica dos seus alimentos com esta placa de refrigeração GN 1/1, concebida para prolongar a cadeia de frio em caixas térmicas. Essencial para a gestão eficiente da mise en place ou para o transporte seguro em serviços de catering, garantindo temperaturas entre 0-5°C por várias horas e o cumprimento das normas HACCP.

### elemento de refrigeração GN 1/1 — elemento refrigeração GN 1/1 — Placa eutética GN 1/1 — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	530 x 325 x 30 mm
<b>Peso Líquido</b>	3,797 kg
<b>Intervalo de Temperatura</b>	0 a 5°C
<b>Duração da Refrigeração</b>	3 a 4 horas
<b>Tempo de Congelamento Necessário</b>	24 horas a -18°C
<b>Material de Enchimento</b>	Água e Poliacrilato de Sódio
<b>Compatibilidade</b>	Caixas térmicas GN 1/1

## Aplicações Profissionais

A placa eutética GN 1/1 é uma ferramenta indispensável para profissionais que procuram manter a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. É perfeita para empresas de catering que transportam alimentos refrigerados para eventos, para chefs de cozinha em restaurantes que

necessitam de prolongar a frescura dos ingredientes durante o serviço, ou para operadores de food trucks e snack-bares que servem refeições fora das instalações, assegurando o cumprimento das normas HACCP no controlo de temperatura.

## Porquê Escolher Este Equipamento

---

Manter a temperatura crítica dos alimentos entre 0°C e 5°C por até 4 horas é crucial, e esta placa eutética destaca-se pela sua eficiência e simplicidade de uso. Ao contrário de soluções passivas menos robustas, a sua composição com água e poliacrilato de sódio, aliada à necessidade de congelamento a -18°C por 24 horas, oferece uma capacidade de refrigeração prolongada. A sua dimensão GN 1/1 garante compatibilidade universal com a maioria das caixas térmicas e buffets existentes no mercado, otimizando o seu investimento e logística.

## Perguntas Frequentes

---

### Como devo limpar e armazenar a placa eutética?

Após cada utilização, a placa deve ser limpa com um pano húmido e detergente suave, enxaguada e seca completamente para evitar a formação de bolor ou odores. Armazene-a num local seco e fresco, pronta para ser novamente congelada antes do próximo uso.

### Esta placa é adequada para manter alimentos quentes?

Não, esta placa eutética é especificamente concebida para manter alimentos refrigerados. A sua função é absorver calor e manter temperaturas entre 0°C e 5°C, sendo inadequada para aplicações que exijam aquecimento ou manutenção de calor.

### Qual o tempo de congelamento ideal para máxima eficiência?

Para assegurar a máxima eficiência e a duração prometida de 3 a 4 horas de refrigeração, a placa deve ser congelada a uma temperatura de -18°C por um período mínimo de 24 horas. Verifique se o conteúdo interno está completamente solidificado antes de usar.

### Posso usar esta placa com qualquer tipo de caixa térmica?

Esta placa é no formato Gastronorm (GN) 1/1, o que a torna compatível com a vasta maioria das caixas térmicas e recipientes de buffet profissionais que utilizam este padrão. <sup>2</sup> É fundamental verificar se as dimensões internas da sua caixa térmica correspondem ao tamanho

GN 1/1 (530x325mm).

**Qual a durabilidade esperada de uma placa eutética com uso regular?**

A durabilidade de uma placa eutética como esta depende da frequência e do cuidado no manuseamento e limpeza. Com a manutenção adequada e sem danos físicos, espera-se que mantenha a sua capacidade de refrigeração eficaz por um período prolongado, sendo um investimento duradouro para o seu negócio.