

Ficha Técnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha técnica gerada em: 18/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Eutética Refrigerada GN 1/1 - Aço Inoxidável

Informações do Produto

SKU:	CSCPBRE11	Modelo:	CPBRE11
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080422

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CPBRE11
EAN	3611630080422

Descrição Resumida

Placa eutética refrigerada GN 1/1 em aço inoxidável, mantém os alimentos frios até 6 horas. Essencial para buffets e catering.

Descrição Completa

Placa Eutética Refrigerada GN 1/1 — Principais Vantagens

Ideal para manter os seus alimentos frescos e seguros em buffets e eventos, esta placa eutética GN 1/1 em aço inoxidável é a solução perfeita para qualquer cozinha profissional. A **bandeja gastronómica** garante uma distribuição uniforme do frio, prolongando a qualidade e a segurança alimentar dos produtos expostos. A sua capacidade de manutenção de frio até 6 horas, sem necessidade de eletricidade, oferece flexibilidade incomparável, essencial para serviços de catering e restauração com mobilidade.

Aplicações

Esta placa refrigerada é indispensável em buffets de hotel, eventos de catering, refeitórios empresariais e estações de exposição de saladas em restaurantes, garantindo que os ingredientes permaneçam na temperatura ideal. A sua robustez e facilidade de limpeza tornam-na adequada para uso contínuo, onde a apresentação e a preservação dos alimentos são primordiais. É perfeita para manter frios desde entradas a sobremesas, sem comprometer a estética da linha de buffet.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Capacidade GN	1/1
Manutenção do Frio	Até 6 horas
Pés	Borracha
Dimensões (C x L x A)	530 x 325 x 46 mm
Peso	4,40 kg