

# 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: 03/07/2026

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 para Buffet - 530x325 mm

### Informações do Produto

<b>SKU:</b>	CSCPBRE11	<b>Modelo:</b>	CPBRE11
<b>Marca:</b>	CASSELIN	<b>EAN:</b>	3611630080422

### Imagens do Produto



### Especificações

<b>Marca</b>	CASSELIN
<b>Modelo</b>	CPBRE11
<b>EAN</b>	3611630080422

### Descrição Resumida

Placa eutética refrigerada GN 1/1 em aço inoxidável, mantém o frio até 6 horas. Com pés de borracha, ideal para buffets e expositores profissionais.

### Descrição Completa

Esta placa eutética refrigerada GN 1/1 mantém os alimentos frescos em buffets e expositores, garantindo refrigeração eficaz até 6 horas. Fabricada em aço inoxidável, é robusta e higiênica para uso profissional.

### Características Técnicas

<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Manutenção do Frio</b>	Até 6 horas
<b>Pés</b>	Borracha
<b>Dimensões (L x P x A)</b>	530 x 325 x 46 mm
<b>Peso</b>	4,40 kg

### Aplicações Profissionais

Ideal para manter a temperatura de saladas, sobremesas, charcutaria e outros alimentos frios em buffets de hotéis, restaurantes, cantinas empresariais e hospitalares. Essencial para serviços de catering, eventos e expositores de pastelarias ou snack-bares que necessitem de refrigeração passiva.

### Placa Eutética Refrigerada — Principais Vantagens

- **Refrigeração Eficaz:** Mantém os alimentos à temperatura ideal por até 6 horas, sem necessidade de ligação elétrica.
- **Durabilidade e Higiene:** Construção integral em aço inoxidável, resistente à corrosão e fácil de higienizar.
- **Versatilidade GN 1/1:** Compatível com todos os sistemas de buffet e contentores Gastronorm 1/1.
- **Estabilidade:** Pés de borracha antiderrapantes garantem segurança na exposição.
- **Praticidade:** Leve e fácil de manusear, ideal para transporte e montagem rápida de buffets.

#### Como se prepara a placa eutética para ser utilizada?

Para ativar a capacidade de refrigeração, a placa deve ser colocada num congelador por um período mínimo de 8 a 12 horas antes da sua utilização, até que o líquido eutético esteja completamente solidificado. ?

### **Qual a duração da refrigeração que esta placa oferece?**

Esta placa eutética é capaz de manter os alimentos frios por um período de até 6 horas, dependendo da temperatura ambiente e da frequência de abertura do buffet.

### **Esta placa é compatível com outros contentores ou equipamentos de buffet?**

Sim, a placa tem o formato Gastronorm GN 1/1, o que garante a sua compatibilidade com a maioria dos contentores e equipamentos de buffet padrão no mercado.

### **Como devo limpar e fazer a manutenção desta placa?**

Sendo fabricada em aço inoxidável, a limpeza é simples. Deve ser lavada com água morna e detergente neutro, enxaguada e seca cuidadosamente após cada utilização. Evite produtos abrasivos.

### **Para que tipo de alimentos é esta placa mais adequada?**

É ideal para a exposição e manutenção de saladas, sobremesas, frutas, charcutaria, queijos e outros pratos frios em buffets, garantindo a sua frescura e segurança alimentar.