

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: 05/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Eutética Refrigerada GN 1/2 para Buffet em Aço Inox

Informações do Produto

SKU:	CSCPBRE12	Modelo:	CPBRE12
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080439

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CPBRE12
EAN	3611630080439

Descrição Resumida

Placa eutética GN 1/2 em aço inoxidável para buffets, mantém o frio até 6 horas. Ideal para serviço de mesa, com pés de borracha para estabilidade.

Descrição Completa

Mantenha os alimentos refrigerados em expositores de buffet com esta placa eutética GN 1/2, concebida para assegurar a frescura e a segurança alimentar até 6 horas. Ideal para manter a qualidade de saladas, sobremesas ou outros pratos frios durante o serviço contínuo.

placa eutética — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Dimensões (L x P x A)	325 x 265 x 46 mm
Formato	GN 1/2
Manutenção do Frio	Até 6 horas
Material	Aço Inoxidável
Pés	Borracha
Peso	2,05 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs de cozinha em restaurantes com serviço de buffet, gestores de hotelaria que necessitam de apresentar pratos frios de forma atrativa, ou proprietários de snack-bares que querem manter a qualidade de saladas e sobremesas. Essencial para garantir a conformidade com normas HACCP na exposição de alimentos frios em qualquer serviço de restauração.

Porquê Escolher Este Equipamento

Esta placa eutética GN 1/2, construída em aço inoxidável durável, oferece uma solução económica e eficaz para a refrigeração passiva em buffets. A sua capacidade de manter a temperatura por até 6 horas, sem necessidade de eletricidade contínua, garante flexibilidade e conformidade com normas de segurança alimentar, sendo perfeita para eventos e serviços de linha de frente.

Perguntas Frequentes

Como funciona uma placa eutética?

Uma placa eutética contém um gel ou fluido que, após ser congelado, liberta frio gradualmente para manter os alimentos refrigerados na temperatura desejada.

Qual a autonomia desta placa eutética?

A placa eutética mantém a refrigeração por um período de até 6 horas, dependendo das condições ambientais e da frequência de abertura do expositor.

É necessário congelar a placa antes de usar?

Sim, a placa eutética deve ser colocada num congelador por um período adequado para que o gel interno congele completamente antes de ser utilizada para manter os alimentos frios.

Que tipo de alimentos são ideais para esta placa?

Pratos frios como saladas, sobremesas, iogurtes, fiambres, patês e outros produtos que necessitam de ser expostos a uma temperatura controlada em buffets ou balcões de serviço.

Qual a dimensão desta placa eutética?

As dimensões desta placa são 325 mm de comprimento, 265 mm de profundidade e 46 mm de altura, correspondendo ao formato GN 1/2.