

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: 16/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Eutética Refrigerada GN 1/2 para Buffet

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 refrigerada GN 1/2 em aço inoxidável, ideal para buffets e manutenção de alimentos frescos até 6h em cocinas profissionais e hotelaria.

Placa Eutética Refrigerada — Principais Vantagens

Ofereça aos seus clientes uma experiência de refeição superior com esta placa eutética refrigerada, ideal para manter os alimentos frescos por períodos prolongados. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, esta Bandeja Gastronómica garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais em qualquer cozinha profissional. A sua capacidade de manutenção do frio, até 6 horas, é perfeita para serviços de pequeno-almoço, almoço ou eventos que exijam a conservação de produtos sensíveis à temperatura. Os pés de borracha antiderrapantes asseguram estabilidade e segurança na bancada, protegendo tanto o equipamento como as superfícies.

Aplicações

- Ideal para buffets em hotéis, restaurantes e eventos de catering, mantendo saladas, sobremesas e outros itens refrigerados.
- Perfeito para apresentação de queijos e charcutaria em tábuas de serviço ou balcões de exposição.
- Excelente para manter frios os ingredientes durante a preparação em cozinhas profissionais.
- Adequado para transportar e servir alimentos frescos em refeitórios e cantinas.
- Essencial para expositores refrigerados em cafetarias e snack-bars, preservando a qualidade dos produtos.

Características Técnicas

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