

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: 04/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Eutética Refrigerada GN 1/3 para Buffet Profissional

Informações do Produto

SKU:	CSCPBRE13	Modelo:	CPBRE13
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080446

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CPBRE13
EAN	3611630080446

Descrição Resumida

Placa eutética GN 1/3 em aço inoxidável para buffets, mantendo alimentos frios até 6 horas. Ideal para serviço de mesa sem eletricidade. Dimensões: 325x176x46 mm.

Descrição Completa

Esta placa eutética refrigerada GN 1/3 é projetada para manter alimentos frios em buffets e expositores, garantindo a segurança alimentar e a frescura dos produtos por várias horas sem necessidade de ligação elétrica.

Características Técnicas

Formato	GN 1/3
Material	Aço inoxidável
Autonomia de Frio	Até 6 horas
Pés	Borracha
Dimensões (L x P x A)	325 x 176 x 46 mm
Peso	1,20 kg

Aplicações Profissionais

Ideal para manter saladas, sobremesas, frutas ou outros alimentos frios em buffets de restaurantes, hotéis, cantinas e serviços de catering. Perfeita para expositores de pastelarias, snack-bars e roulotes que necessitem de uma solução de refrigeração autónoma e flexível para o serviço de mesa.

Placa Eutética Refrigerada — Principais Vantagens

- Manutenção prolongada da temperatura fria dos alimentos, crucial para a segurança alimentar.
- Construção robusta em aço inoxidável, garantindo durabilidade e facilidade de limpeza.
- Formato Gastronorm GN 1/3, compatível com a maioria dos equipamentos de buffet e cubas.
- Solução autónoma, não requer ligação elétrica, ideal para eventos e buffets móveis.
- Pés de borracha antiderrapantes para estabilidade e proteção das superfícies.

Como devo preparar a placa eutética para garantir a máxima eficácia?

Para otimizar o desempenho, coloque a placa no congelador por um período mínimo de 8 a 12 horas antes da utilização. Certifique-se de que está completamente congelada antes de a posicionar no buffet.

?

Qual a autonomia de refrigeração desta placa?

A placa eutética mantém os alimentos frios por um período de até 6 horas, dependendo das condições ambientais e da frequência de abertura do recipiente onde está inserida.

Esta placa é compatível com cubas Gastronorm?

Sim, esta placa possui o formato padrão GN 1/3 (325 x 176 mm), sendo perfeitamente compatível com cubas e estruturas de buffet que utilizem este sistema Gastronorm.

Como devo limpar e manter a placa eutética?

A limpeza deve ser feita com água morna e detergente neutro, utilizando um pano macio. Enxague bem e seque completamente antes de guardar ou congelar novamente. Evite produtos abrasivos.

Posso utilizar esta placa para manter alimentos quentes?

Não, esta placa eutética é especificamente concebida para a manutenção de temperaturas frias. A sua utilização para alimentos quentes não é recomendada e pode danificar o produto.