

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: 15/05/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Placa Eutética Refrigerada Aço Inox GN 1/3

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 refrigerada em aço inoxidável para buffets. Mantém o frio até 6 horas. Ideal para hotelaria e restauração. Dimensões GN 1/3.

Descrição Completa

Placa Eutética Refrigerada — Principais Vantagens

Otimizada para buffets e serviços de catering, esta placa eutética refrigerada em aço inoxidável assegura a manutenção impecável da temperatura dos seus alimentos. Ideal para conservar a frescura de saladas, sobremesas ou pratos frios por longos períodos.

A sua composição robusta e design inteligente com pés de borracha proporcionam estabilidade e durabilidade, tornando-a uma **bandeja gastronómica** fiável para qualquer ambiente profissional. A eficiência de refrigeração prolongada até 6 horas garante que os seus pratos se mantêm em condições ótimas, reduzindo o desperdício e melhorando a apresentação.

Aplicações

- Buffets de hotéis e restaurantes que requerem a conservação de alimentos frios.
- Serviços de catering em eventos e conferências.
- Expositores de comida em cafetarias e snack-bars.
- Bares e wine bars para manter petiscos e tapas frescos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço inoxidável
Manutenção do Frio	Até 6 horas
Dimensões (C x L x A)	325 x 176 x 46 mm
Peso	1,20 kg
Tamanho Gastronorm	GN 1/3
Características Adicionais	Pés de borracha