

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 2/4 para Buffet - 530x162mm

Informações do Produto

SKU:	CSCPBRE24	Modelo:	CPBRE24
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080453

Imagens do Produto



Especificações

Marca	CASSELIN
Modelo	CPBRE24
EAN	3611630080453

Descrição Resumida

Placa eutética refrigerada GN 2/4 em aço inoxidável, ideal para manter alimentos frescos em buffets por até 6 horas. Com pés de borracha e dimensões de 530x162x46 mm.

Descrição Completa

Esta placa eutética refrigerada GN 2/4 em aço inoxidável é uma solução eficaz para manter alimentos frescos em buffets e expositores, garantindo a temperatura ideal por até 6 horas sem necessidade de energia elétrica.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável
Manutenção do Frio	Até 6 horas
Pés	Borracha
Dimensões (L x P x A)	530 x 162 x 46 mm
Peso	2,05 kg
Formato Gastronorm	GN 2/4

Aplicações Profissionais

Esta placa eutética é ideal para buffets de pequeno-almoço em hotéis, expositores de saladas e sobremesas em restaurantes de bairro, cantinas empresariais, pastelarias com serviço de refeições ligeiras, e para manter a frescura de produtos em eventos de catering ou food trucks. É uma solução prática para qualquer estabelecimento que necessite de refrigeração passiva no serviço de sala.

Placa Eutética Refrigerada — Principais Vantagens

- **Manutenção de Temperatura:** Garante a frescura dos alimentos por várias horas, essencial para a segurança alimentar.
- **Autonomia Energética:** Não requer ligação elétrica, permitindo flexibilidade na disposição do buffet.
- **Durabilidade:** Construção robusta em aço inoxidável para uso intensivo e fácil higienização.
- **Versatilidade:** Compatível com recipientes GN 2/4, adaptando-se a diversas necessidades de exposição.
- **Higiene:** Superfície lisa e resistente à corrosão, facilitando a limpeza e prevenindo a acumulação de bactérias.

Como funciona uma placa eutética?

Uma placa eutética contém um líquido especial que congela a uma temperatura específica. Após ser congelada num ultracongelador ou câmara frigorífica, a placa liberta frio

gradualmente, mantendo os alimentos refrigerados por um período prolongado.

Qual a duração do frio garantida por esta placa?

Esta placa eutética é projetada para manter os alimentos refrigerados por até 6 horas, dependendo das condições ambientais e da frequência de abertura do expositor.

É compatível com que tipo de recipientes?

Esta placa tem o formato Gastronorm GN 2/4, sendo compatível com cubas e recipientes GN 2/4, ou com combinações de formatos menores que preenchem essa dimensão.

Como se deve limpar e manter a placa?

A placa deve ser limpa com água morna e detergente neutro após cada utilização. O aço inoxidável é resistente e fácil de higienizar, garantindo a conformidade com as normas de segurança alimentar.

Quais as vantagens de uma placa eutética face a um buffet refrigerado elétrico?

A principal vantagem é a mobilidade e a independência de uma tomada elétrica, ideal para eventos ao ar livre ou áreas sem acesso fácil à eletricidade. Oferece também um custo inicial e de manutenção mais baixo.