

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Suporte Buffet Refrigerado GN 1/3 Eutético - 6h de Frio

Informacoes do Produto

SKU:	CSCSBRE13	Modelo:	CSBRE13
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080521

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CSBRE13
EAN	3611630080521

Descricao Resumida

Suporte refrigerado eutético GN 1/3, ideal para manter alimentos frescos em buffets e eventos, com até 6 horas de frio. Essencial para a restauração.

suporte buffet refrigerado — Suporte Refrigerado GN 1/3 — Principais Vantagens

Este suporte refrigerado e com tecnologia eutética é a solução ideal para manter os seus alimentos frescos e apetitosos durante horas, mesmo em ambientes sem acesso a energia elétrica. Perfeito para manter a temperatura de diversos pratos, garantindo a sua integridade e frescura para a sua clientela exigente.

Aplicações

- Buffets em hotéis e restaurantes que exigem apresentação impecável de saladas e sobremesas.
- Eventos de catering ao ar livre onde a refrigeração contínua é crucial para a segurança alimentar.
- Expositores de pequenos-almoços em pastelarias e cafetarias que pretendem oferecer iogurtes e frutas frescas.
- Snack-bares que servem pratos frios e que precisam de garantir a manutenção da temperatura por longos períodos.
- Serviços de take-away e entrega que necessitam de manter os alimentos em condições ideais durante o transporte.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material	Aço pintado com epóxi preto
Placa Eutética	1 placa eutética de aço GN 1/3
Manutenção do Frio	Até 6 horas
Pés	Borracha
Dimensões (L x P x A)	358 x 206 x 74 mm
Peso	2,35 kg