

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Expositor de Buffet Refrigerado Eutético Nena

Informacoes do Produto

SKU:	CSCPAREN	Modelo:	CPAREN
Marca:	CASSELIN	EAN:	3611630080651

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CASSELIN
Modelo	CPAREN
EAN	3611630080651

Descricao Resumida

Expositor de buffet refrigerado eutético com suporte em aço e placa em aço inoxidável. Inclui placa GN 1/1 e ramequins de porcelana para uma apresentação elegante. Ideal para serviços de catering e restauração.

Descrição Completa

Expositor Buffet Refrigerado — Expositor Refrigerado – Principais Vantagens

Este elegante **display refrigerado eutético** foi concebido para manter os seus alimentos frescos e apetecíveis, ideal para qualquer ambiente de restauração. A sua construção robusta em aço pintado com epóxi preto oferece durabilidade e um acabamento sofisticado que complementa a decoração do seu estabelecimento, seja num restaurante moderno ou num buffet de hotel. Garanta a máxima higiene com materiais de alta qualidade e mostre os seus pratos com a confiança de que se manterão na temperatura ideal.

A versatilidade é um dos seus pontos fortes. Equipado com uma **montra eutética**, este expositor é perfeito para manter uma variedade de produtos, desde saladas frescas a sobremesas delicadas, sem a necessidade de ligações elétricas constantes. A facilidade de montagem permite uma rápida implementação e flexibilidade no layout do seu serviço de catering ou evento. Simplifique a sua operação e impressione os seus clientes com uma apresentação impecável dos alimentos.

Aplicações

Este expositor de buffet refrigerado é indispensável em diversos ambientes profissionais. É perfeito para buffets de hotel onde a apresentação e a frescura dos alimentos são cruciais, garantindo que os hóspedes desfrutem de refeições de qualidade superior. Em eventos de catering, a sua portabilidade e eficiência energética são vantagens inestimáveis, permitindo servir pratos frios em qualquer localização.

Também se adapta harmoniosamente a refeitórios empresariais e cafetarias que procuram uma solução prática e esteticamente agradável para exibir e conservar uma variedade de produtos, desde pratos frios a pastelaria. A sua presença melhora a experiência do cliente, convidando à degustação através de uma apresentação convidativa e profissional.

Características Técnicas

Material da Estrutura Aço pintado com epóxi preto

Acabamento da Placa Aço inoxidável

Capacidade 1 placa eutética GN 1/1

Acessórios Incluídos 1 prato de porcelana L 530 x P 325 x A 13 mm
4 ramequins de porcelana L 110 x P 110 x A 85 mm

Dimensões (L x P x A) 556 x 450 x 312 mm

Peso 12,40 kg

Montagem Fácil