

# 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: 13/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

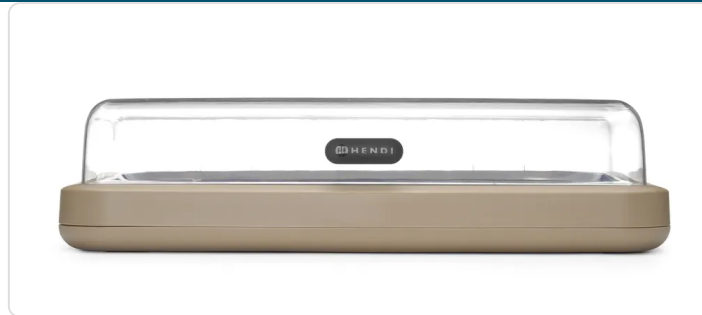


## Expositor Refrigerado de Bancada GN 1/1, 593x147mm para Buffets

### Informacoes do Produto

SKU:	HE871935	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Expositor refrigerado de bancada com tabuleiro GN 1/1 e elemento de gel para manter alimentos frescos. Design moderno, tampa articulada e fácil de limpar. Dimensões: 593x389x147mm.

## Descrição Completa

Garanta a frescura e apresentação impecável dos seus alimentos com este expositor refrigerado compacto, concebido para manter pratos frios em buffets e balcões de serviço de pequena e média dimensão, essencial para a rotação de stock em ambientes profissionais.

### expositor refrigerado — Características Técnicas

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	593 x 389 x 147 mm
<b>Peso Líquido</b>	6,331 kg
<b>Material da Estrutura</b>	Polipropileno (PP)
<b>Material da Tampa</b>	ABS Transparente
<b>Material do Tabuleiro</b>	Aço Inoxidável GN 1/1
<b>Elemento de Refrigeração</b>	Incluído (cheio com gel)
<b>Cor</b>	Bege (disponível em 4 cores)

### Aplicações Profissionais

Para o Gestor de F&B que procura otimizar a mise en place de pequenos-almoços num hotel ou o proprietário de um snack-bar que necessita de uma solução prática para exibir saladas frescas e sobremesas em buffets. Este expositor é ideal para serviços de catering, cantinas escolares e restaurantes de bairro que valorizam a estética e a segurança alimentar na apresentação de pratos frios.

### Porquê Escolher Este Equipamento

O Expositor Refrigerado UNIQ distingue-se pela sua combinação de funcionalidade inteligente e design moderno. A tampa articulada transparente em ABS permite um acesso rápido aos alimentos, minimizando a perda de frio e assegurando o controlo de temperatura essencial para as normas HACCP. A inclusão de um tabuleiro GN 1/1 em aço inoxidável e um elemento de refrigeração com gel garante a manutenção eficaz da frescura, enquanto a facilidade de montagem e desmontagem simplifica significativamente os processos de limpeza e manutenção diária, otimizando o serviço contínuo.

## Perguntas Frequentes

---

### **Como este expositor mantém os alimentos refrigerados??**

*O expositor inclui um elemento de refrigeração pré-cheio com gel, que deve ser arrefecido previamente e colocado sob o tabuleiro GN 1/1 para manter a temperatura ideal dos alimentos durante o serviço.*

### **Qual a facilidade de limpeza e higiene deste equipamento??**

*O design permite uma montagem e desmontagem rápida e fácil das suas componentes, incluindo o tabuleiro de aço inoxidável e a estrutura em polipropileno, o que simplifica a limpeza e assegura a máxima higiene.*

### **Que tipo de alimentos posso apresentar neste expositor??**

*É ideal para qualquer tipo de prato que necessite de ser mantido a temperaturas refrigeradas, como saladas variadas, frutas frescas, sobremesas frias, charcutaria ou queijos, garantindo a sua conservação e apelo visual.*

### **Posso usar este expositor em diferentes decorações de sala??**

*Sim, o design moderno da coleção UNIQ, com esta unidade disponível em bege e outras cores, permite uma integração harmoniosa em diversas estéticas de buffet e balcões de serviço, realçando a apresentação dos alimentos.*

### **Qual o tipo de tabuleiro Gastronorm compatível??**

*Este expositor foi concebido para um tabuleiro de aço inoxidável de formato GN 1/1, que já vem incluído com o equipamento, garantindo um encaixe perfeito e eficiência no uso do espaço.*