

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: 06/07/2026

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

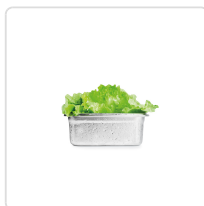
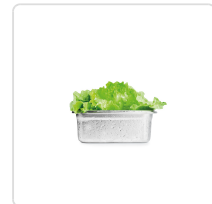
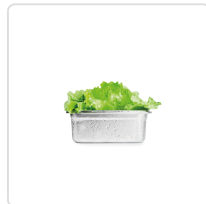
Acesso rapido
ao produto

Placa Enfriadora Retangular Aço Inox 17.6x11.6 cm para Buffet

Informacoes do Produto

SKU:	IB668450	Modelo:	668450
Marca:	IBILI	EAN:	8411922477986

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	IBILI
Modelo	668450
EAN	8411922477986

Descricao Resumida

Placa enfriadora retangular em aço inoxidável 18/10, ideal para manter alimentos e bebidas frescos por horas em buffets e expositores. Higiênica e reutilizável.

Descricao Completa

Mantenha a frescura dos seus ingredientes ou bebidas por mais tempo com esta placa de arrefecimento em aço inoxidável, ideal para operações de buffet e catering que exigem uma apresentação impecável e segurança alimentar. Fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta placa reutilizável é a solução perfeita para garantir a temperatura adequada dos alimentos em qualquer serviço contínuo, apoiando a gestão rigorosa das normas HACCP em cozinhas profissionais.

placa de arrefecimento — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Material	Aço Inoxidável 18/10
Dimensões (C x L)	17,6 x 11,6 cm
Quantidade Mínima de Encomenda	3 unidades
Limpeza	Lavar à mão com água e sabão neutro. Não apto para máquina de lavar loiça.

Aplicações Profissionais

Ideal para buffets em hotelaria e eventos, esta placa de arrefecimento garante a apresentação segura de saladas, sobremesas ou bebidas. Para o gestor de F&B que procura manter a frescura em

expositores de alimentos frios ou para chefs de pastelaria que necessitam de prolongar o tempo de conservação de cremes e mousses antes do serviço.

Aço Inoxidável 18/10 — Segurança e Durabilidade

Fabricada em Aço Inoxidável 18/10 de alta qualidade, esta placa assegura total higiene e segurança no contacto direto com alimentos, cumprindo as exigências de estabelecimentos que operam sob rigorosas normas sanitárias. A sua construção robusta garante durabilidade face ao uso intensivo, sendo uma ferramenta fiável para a manutenção da cadeia de frio em serviços de catering e restauração.

Perguntas Frequentes

Como se utiliza a placa de arrefecimento?

Primeiro, congele a placa. Depois, coloque-a junto aos alimentos ou bebidas no recipiente onde pretende mantê-los frescos por um período prolongado.

Qual a principal vantagem deste formato retangular?

O formato retangular de 17,6 x 11,6 cm é ideal para encaixar em recipientes ou conteúdos de formato similar, otimizando o espaço e a eficiência do arrefecimento.

É seguro para o contacto direto com alimentos?

Sim, a placa é fabricada em aço inoxidável 18/10 de alta qualidade, considerado higiénico e seguro para o contacto direto com todos os tipos de alimentos.

Posso colocar esta placa na máquina de lavar loiça?

Não, esta placa de arrefecimento não é adequada para máquinas de lavar loiça. Recomenda-se a limpeza manual com água e sabão neutro após cada utilização para garantir a sua durabilidade e higiene.

Qual a utilidade deste tipo de placa em estabelecimentos de restauração?

Estas placas são essenciais para manter a temperatura segura de alimentos frios em buffets, expositores ou para transporte, ajudando a cumprir normas HACCP e a garantir a qualidade do

produto servido ao cliente.