

# 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: 18/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Elemento Refrigerado 2x GN 1/1, 160mm Profundidade

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EX19092198	<b>Modelo:</b>	CRGI-211 HC
<b>Marca:</b>	EDENOX	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EDENOX
<b>Modelo</b>	CRGI-211 HC

### Descricao Resumida

Elemento refrigerado profissional para buffets e self-service, com 2 cubas GN 1/1 (160mm prof.) e arrefecimento estático. Mantém 2 °C/8 °C.

### Elemento Refrigerado Profissional — Principais Vantagens

Concebido para o setor HORECA e hotelaria, este elemento refrigerado (também conhecido como cuba self-service ou drop-in frio) oferece uma solução de conservação de alimentos impecável, mantendo a temperatura ideal entre 2 °C e 8 °C. A sua construção robusta garante a durabilidade exigida em ambientes profissionais de alta intensidade, sendo perfeito para otimizar a sua linha de buffet ou de preparação.

A profundidade de 160 mm dos seus tanques para Gastronorm 1/1, aliada ao sistema de arrefecimento estático, assegura a máxima eficiência na refrigeração. A facilidade de limpeza é um dos seus pontos fortes, graças ao design com bordos interiores que promovem um ambiente higienicamente seguro.

Adicionalmente, inclui um sistema de evaporação automática da água de descongelação como característica padrão, o que reduz a necessidade de intervenção manual e melhora a eficiência operacional do seu estabelecimento. Este equipamento é a escolha ideal para buffets, cantinas e áreas de self-service que primam pela qualidade e apresentação dos alimentos.

### Aplicações

Este elemento refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de aplicações profissionais, incluindo restaurantes, hotéis, refeitórios, cantinas empresariais e serviços de catering. É ideal para a exposição e conservação de saladas frescas, sobremesas, bebidas e outros alimentos que necessitam de ser mantidos a baixas temperaturas, garantindo a sua frescura e segurança alimentar durante todo o serviço. A sua versatilidade permite a integração em balcões de buffet, mesas de preparação ou sistemas de self-service, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço.

### Especificações Técnicas

Característica	Valor
Comprimento	790 mm
Largura	610 mm
Altura	546 mm
Dimensões de comprimento da pastilha	765 mm

<b>Característica</b>	<b>Valor</b>
<b>Dimensões de largura da pastilha</b>	585 mm
<b>Capacidade GN</b>	2x GN 1/1
<b>Potência</b>	305 W
<b>Profundidade dos tanques</b>	160 mm
<b>Sistema de arrefecimento</b>	Estático
<b>Temperatura de trabalho</b>	2 °C a 8 °C
<b>Tensão de trabalho</b>	230V/1/50-60 Hz
<b>Evaporação de água de descongelação</b>	Incluída (padrão)