

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

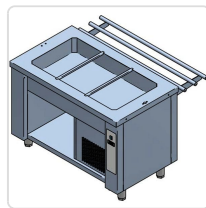
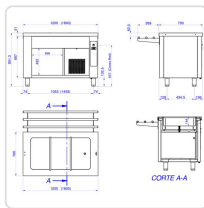


Cuba Refrigerada GN1/1 150mm com Reserva Inferior 0,285kW

Informacoes do Produto

SKU:	EX19078741	Modelo:	SSCR-12
Marca:	EDENOX	EAN:	8434630043694

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EDENOX
EAN	8434630043694
Modelo	SSCR-12

Descricao Resumida

Cuba refrigerada profissional para 3x GN1/1 150mm. Ideal para buffet e self-service, com reserva inferior. 1200x700x850mm, 0,285kW.

Descricao Completa

Cuba Refrigerada GN1/1 – Principais Vantagens

Esta cuba refrigerada (também conhecida como elemento frio ou saladete refrigerada) foi meticulosamente concebida para a exposição e conservação de alimentos e bebidas à temperatura ideal no seu estabelecimento HORECA. Com capacidade para 3 tabuleiros GN 1/1 de 150 mm de profundidade, permite uma organização eficiente do seu serviço de buffet ou self-service, assegurando a frescura dos produtos.

Construída integralmente em aço inoxidável AISI-304 18/10, a sua robustez e durabilidade são garantidas, mesmo em ambientes de uso intensivo. O isolamento em poliuretano injetado sem CFC, com uma densidade de 40 kg/m³, otimiza a eficiência energética e contribui para a sustentabilidade ambiental, mantendo as temperaturas internas estáveis entre +4 °C e +10 °C, mesmo em temperaturas ambientes de 32 °C.

O sistema de controlo eletrónico com leitura digital, que monitoriza e regula a temperatura, oferece precisão e fiabilidade cruciais para a segurança alimentar. Inclui ainda uma prática reserva inferior refrigerada com guias para recipientes GN 1/1, maximizando o espaço de armazenamento e a conveniência operacional, com uma grelha por porta para fácil acesso.

Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de aplicações em contextos profissionais de hotelaria e restauração, incluindo: restaurantes com serviço de buffet, cantinas empresariais, hotéis, empreendimentos turísticos, cafetarias, bares e eventos de catering. A sua versatilidade permite a exposição de saladas, sobremesas, bebidas e outros produtos frios, garantindo a sua visibilidade e fácil acesso aos clientes, desde o pequeno-almoço executivo ao jantar sofisticado.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1200 x 700 x 850

Característica	Detalhe
Número de Tabuleiros	3x GN 1/1
Profundidade da Cuba (mm)	150
Potência Elétrica (kW)	0,285
Voltagem	230V
Frequência Elétrica	50/60 Hz
Fases	1N
Temperatura (Cuba e Reserva)	+4 °C a +10 °C
Material	Aço Inoxidável AISI-304 18/10
Isolamento	Poliuretano Injetado (sem CFC), 40 kg/m ³