

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada Saladette GN 1/1 GS91 - 900mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF16480	Modelo:	GS91
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181362157

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	GS91

EAN

5708181362157

Descrição Resumida

Bancada refrigerada de 900mm para saladas GN 1/1, com refrigeração ventilada e descongelação automática. Ideal para manter ingredientes frescos em cozinhas profissionais.

Descrição Completa

No dinâmico ambiente de uma cozinha profissional, a eficiência e a frescura dos ingredientes são cruciais. Esta bancada refrigerada, conhecida como saladette, foi concebida para otimizar a sua área de preparação de alimentos, garantindo que saladas, sanduíches e outros componentes delicados se mantenham na temperatura ideal. Com uma construção robusta e funcionalidade inteligente, o equipamento minimiza o desperdício e acelera a sua mise en place diária.

bancada refrigerada saladette GN 1/1 — Características Técnicas

Dimensão Externa (LxPxA)	900 x 700 x 877 mm
Dimensão Interna (LxPxA)	830 x 515 x 526 mm
Volume Bruto / Líquido	260 / 225 l
Gama de Temperaturas	+2 a +10 °C
Classe Climática	4
Peso Bruto / Líquido	77 / 67 kg
Acabamento Exterior	SS201
Acabamento Interior	SS201
Número e Tipo de Porta	2 portas de batente maciças

Número e Tipo de Estantes	2 prateleiras metálicas brancas (GN1/1)
Tipo de Arrefecimento	Assistido por ventoinha
Tipo de Descongelação	Automático
Refrigerante	R600a (68 g)
Classe de Energia	C
Consumo de Energia	3.12 kWh/24h
Consumo Anual de Energia	1139 kWh/ano
Potência de Entrada	155 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de Ruído	42 dB(A)
Pés / Pernas	4 pés reguláveis
Tipo de Controlador	Eletrónico
Termómetro	Sim
Ambiente Máximo	+30°C, 55% RH
EEI	49.4 %

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos. Em restaurantes, permite aos chefs ter ingredientes de salada sempre frescos e à mão, agilizando o serviço durante as horas de pico. Para snack-bars e cafetarias, funciona como uma estação de preparação de sanduíches e wraps, enquanto mantém os produtos seguros e visivelmente apetitosos. É também perfeita para buffets de hotel, assegurando uma conservação higiénica e eficiente dos componentes da ementa, desde a fruta fatiada a queijos e charcutaria.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha deste equipamento significa investir em fiabilidade e desempenho. O seu sistema de arrefecimento assistido por ventoinha garante uma homogeneidade térmica interna, crucial para a segurança alimentar, mantendo a gama de temperaturas entre +2 a +10 °C. A descongelação automática reduz significativamente a necessidade de intervenção manual e os custos de manutenção, enquanto a compatibilidade com contentores Gastronorm 1/1 maximiza a flexibilidade na organização. Fabricado em aço inoxidável SS201, este equipamento promete longevidade e facilidade de higienização, elementos vitais para qualquer operação de sucesso na restauração.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta bancada refrigerada saladette??

A bancada refrigerada oferece um volume líquido de 225 litros, com dimensões internas de 830 x 515 x 526 mm (LxPxA), otimizada para contentores Gastronorm 1/1.

Como é o processo de descongelação do equipamento??

Este modelo dispõe de um sistema de descongelação automático, que minimiza a acumulação de gelo e garante uma manutenção mais simples e eficiente do equipamento.

Quais as vantagens do sistema de arrefecimento assistido por ventoinha??

O arrefecimento assistido por ventoinha assegura uma distribuição uniforme da temperatura entre +2 a +10 °C em todo o armário, preservando a frescura e qualidade dos alimentos.

De que material é construída a bancada e quais os benefícios??

Tanto o exterior como o interior são fabricados em aço inoxidável SS201, proporcionando durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial para ambientes de cozinha exigentes.

Esta bancada é adequada para que tipo de estabelecimentos??

É ideal para restaurantes, cafés, snack-bars e qualquer cozinha profissional que necessite de uma estação de preparação e conservação de saladas, sanduíches ou outros ingredientes frescos, devido à sua compatibilidade GN 1/1 e temperatura controlada.