

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada de Apoio com 4 Gavetas 600mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHMRCH-150-4	Modelo:	MRCH-150-4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1492 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	MRCH-150-4
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	18088
Outros Atributos	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	3.576,16 €
-----------------	------------

Estado Otimização	pending
-------------------	---------

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de apoio com profundidade de 600mm e 4 gavetas, ideal para otimizar o espaço e conservar alimentos em cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Esta bancada refrigerada foi concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que necessitam de um equipamento robusto e eficiente para a conservação de alimentos. Com um design pensado para otimizar o espaço, oferece uma solução de frio de excelência, garantindo a qualidade e segurança dos produtos alimentares.

A construção integral em aço inoxidável AISI-304 assegura uma durabilidade superior e facilidade de limpeza, características essenciais num ambiente profissional. As suas quatro gavetas espaçosas, com puxador integrado e corrediças telescópicas, proporcionam acesso facilitado ao conteúdo, tornando o processo de trabalho mais fluido e produtivo.

Mesa refrigerada profissional — Refrigeração Segura — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** Equipada com compressores DANFOSS SECOP e gás refrigerante ecológico R-290, esta mesa profissional minimiza o consumo de energia, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu negócio.
- **Higiene Maximizada:** O interior e exterior em aço inoxidável AISI-304, juntamente com os cantos arredondados e a bancada com para-choques sanitário de 100 mm, facilitam a limpeza e previnem a acumulação de sujidade, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene.
- **Conveniência Operacional:** As portas com fecho automático e dispositivo de bloqueio, assim como as gavetas com fundo perfurado e prateleiras reguláveis em altura, otimizam o dia a dia na cozinha, permitindo uma organização flexível e um acesso rápido aos ingredientes.
- **Desempenho Fiável:** O sistema de refrigeração de tiragem forçada com revestimento anti-corrosão e o controlo eletrónico digital da temperatura garantem uma conservação precisa e estável, protegendo os seus produtos de forma eficaz.
- **Manutenção Simplificada:** A unidade de refrigeração é protegida por uma grelha basculante, permitindo um acesso fácil para manutenção e limpeza, prolongando a vida útil do equipamento e minimizando interrupções.

Aplicações Profissionais

Ideal para a hotelaria, restaurantes, pastelarias e snack-bares, esta mesa de apoio refrigerada integra-se perfeitamente em qualquer cozinha profissional. A sua configuração com quatro gavetas é particularmente útil para organizar e ter à mão ingredientes de uso frequente, otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior movimento.

É a solução perfeita para a pré-preparação de saladas, sanduíches e outros pratos rápidos onde a manutenção da temperatura é crucial. A profundidade de 600mm permite que seja facilmente instalada em espaços mais compactos ou como parte de uma linha de preparação já existente, maximizando a funcionalidade da sua área de trabalho.

Proporciona um ambiente de trabalho mais ergonómico e eficiente, permitindo que a sua equipa acesse aos produtos refrigerados sem interrupções desnecessárias, resultando numa maior produtividade e num serviço mais rápido para os seus clientes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Portas	0
Gavetas	4
Temperatura	-2 / +8 (°C)
Capacidade	250 litros
Classe Energética	C
Consumo Anual	1019 (kWh/ano)
Potência	220 W
Dimensões (LxPxA)	1492x600x850 (mm)
Material	Aço Inoxidável AISI-304 (Interior e Exterior)
Compressores	DANFOSS SECOP
Isolamento	Poliuretano Injetado (densidade 40 Kg/m ³)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anti-corrosão
Controlo	Eletrónico e Digital (temperatura e descongelação)

Característica	Detalhe
Descongelação	Evaporação automática da água
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Prateleiras	Aço plastificado com suportes reguláveis em altura
Unidade de Refrigeração	Protegida por grelha basculante para manutenção e ventilação frontal
Gás Refrigerante	R-290 (Ecológico)
Fecho Portas	Automático com dispositivo de bloqueio
Limpeza	Calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário, juntas curvas, escoamento de líquidos

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste equipamento?

Este armário pode operar numa gama de temperaturas entre -2°C e +8°C, tornando-o ideal para a conservação de uma vasta variedade de alimentos frescos e pré-preparados em condições ótimas.

É de fácil limpeza para ambientes profissionais exigentes?

Sim, o seu design com cantos arredondados, interior e exterior em aço inoxidável AISI-304 e bancada com para-choques sanitário, além de componentes amovíveis, garante uma limpeza rápida e eficiente, cumprindo as normas de higiene.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?

Utiliza o gás refrigerante R-290, um propano hidrocarboneto conhecido pelo seu baixo impacto ambiental e excelente eficiência energética, alinhando-se com as preocupações ecológicas atuais.

Posso ajustar as prateleiras em altura para diferentes tipos de produtos?

Sim, o equipamento está equipado com prateleiras em aço plastificado e suportes que podem ser facilmente regulados em altura, permitindo uma organização interna flexível para acomodar diversos tamanhos de embalagens ou produtos.

Esta mesa refrigerada é adequada para espaços com ventilação limitada?

Foi concebida com um sistema de ventilação frontal e uma entrada de ar adicional por cima da grelha, o que a torna particularmente eficiente em espaços reduzidos, melhorando significativamente o seu funcionamento e dissipação de calor.