

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Bancada Refrigerada Snack 4 Gavetas 1 Porta Profundidade 600

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHMRCH-200-4	<b>Modelo:</b>	MRCH-200-4
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2017 x 600 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	MRCH-200-4
<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	18090
<b>Outros Atributos</b>	Marca: CLIMA

Preço Otimizado	3.909,88 €
-----------------	------------

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

## Descricao Resumida

Bancada refrigerada para snack-bar com 4 gavetas e 1 porta, profundidade de 600mm. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria.

## Descricao Completa

### Bancada Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta bancada de preparação refrigerada oferece um desempenho excepcional e durabilidade. Com quatro gavetas e uma porta, proporciona arrumação organizada e de fácil acesso para ingredientes e mantimentos, mantendo-os à temperatura ideal. A sua construção robusta em aço inoxidável e os componentes de alta qualidade asseguram uma longevidade superior e resistência ao uso intensivo, ideal para ambientes de restauração e hotelaria.

Este equipamento integra tecnologia de frio avançada, com compressores Danfoss Secop e isolamento eficiente, garantindo um baixo consumo energético e uma temperatura estável. A bancada é fácil de limpar e manter, graças aos seus cantos arredondados, bancada com para-choques sanitário e prateleiras ajustáveis. A fiabilidade é uma prioridade, com refrigeração protegida por uma grelha basculante para fácil acesso, e portas com fecho automático para maior comodidade e poupança de energia.

### Aplicações Profissionais

Esta bancada frigorífica é a solução perfeita para cozinhas de restaurantes, snack-bares, pastelarias e estabelecimentos hoteleiros que necessitam de um espaço de trabalho refrigerado. Permite a preparação de alimentos frescos com a máxima higiene e eficiência, sendo ideal para a confeção de sanduíches, saladas e outros pratos que exigem ingredientes refrigerados à mão. A sua profundidade de 600 mm torna-a versátil para diferentes configurações de cozinha, mesmo em espaços mais compactos.

### Características Técnicas

<b>Portas</b>	1
<b>Gavetas</b>	4
<b>Temperatura</b>	-2 / +8 °C
<b>Capacidade</b>	390 litros
<b>Classe Energética</b>	C
<b>Consumo</b>	1118 kWh/ano
<b>Potência</b>	220 W
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	2017x600x850 mm
<b>Gás Refrigerante</b>	R-290

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual a faixa de temperatura deste equipamento?**

A bancada refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de alimentos.

### **É fácil de limpar e manter?**

Sim, o design inclui cantos arredondados, bancada com para-choques sanitário e guias amovíveis, o que facilita significativamente a higiene diária e a manutenção preventiva.

### **Esta bancada é energeticamente eficiente?**

Sim, a bancada possui classe energética C e utiliza gás refrigerante ecológico R-290, contribuindo para a redução do consumo de energia e o respeito pelo ambiente.

### **Onde pode ser utilizada esta bancada refrigerada?**

É perfeitamente adequada para cozinhas profissionais, snack-bares, pastelarias e outros estabelecimentos do setor da restauração e hotelaria que necessitem de uma área de preparação e conservação refrigerada.

### **As prateleiras são ajustáveis?**

Sim, esta bancada vem equipada com prateleiras em aço plastificado e suportes reguláveis em altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades de arrumação.