

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



Mesa Refrigerada Profissional GN1/1 4 Portas 700mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHTRCH-225	Modelo:	TRCH-225
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2242 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TRCH-225
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada profissional GN1/1 com 4 portas e 615 litros de capacidade, ideal para a conservação e preparação eficiente de alimentos. Linha 700.

Descricao Completa

Mesa Frigorífica – Principais Vantagens

Esta unidade de refrigeração para preparação garante a higiene e a conservação ideal dos alimentos em cozinhas profissionais. Projetada para resistir ao uso intensivo, oferece uma solução eficiente para o armazenamento e o manuseamento de ingredientes, com gavetas que permitem organizar os alimentos de forma otimizada para o seu fluxo de trabalho. A sua construção robusta em aço inoxidável e os componentes de alta qualidade asseguram uma durabilidade excepcional e uma vasta operacionalidade.

A pensar na praticidade do dia a dia, esta bancada integra funcionalidades que promovem a poupança energética, como portas com fecho automático. O design com puxadores integrados e cantos arredondados facilita a limpeza e garante a máxima higiene, fundamental em qualquer ambiente alimentar. A manutenção é simplificada graças à grelha basculante de proteção da unidade de refrigeração, que permite um acesso fácil aos componentes internos.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de um equipamento fiável para a conservação e preparação de alimentos. A sua configuração permite uma integração perfeita em linhas de cocção existentes, otimizando o espaço e melhorando a eficiência operacional. É particularmente útil para áreas de preparação que exigem acesso rápido a ingredientes refrigerados, como em pizzarias, serviços de catering ou saladetes.

A versatilidade desta mesa de trabalho refrigerada torna-a um recurso valioso para chefs e equipas de cozinha. Permite a organização de vários tabuleiros GN, facilitando a gestão do inventário e a rotação de produtos. A solidez da sua estrutura e a precisão do controlo de temperatura são cruciais para manter a qualidade e a segurança alimentar, elementos essenciais no setor da hotelaria.

Características Técnicas

Portas	4
Temperatura	-2 / +8 °C

Capacidade	615 litros
Classe Energética	E
Consumo	1920 kWh/ano
Potência	330 W
Dimensões (LxPxA)	2242x700x850 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior/exterior)
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m ³)
Refrigerante	R-290
Pés	Reguláveis em altura
Prateleiras	Aço plastificado, suportes reguláveis

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

Possui uma capacidade generosa de 615 litros, distribuída por quatro portas, ideal para acomodar uma grande quantidade de ingredientes e produtos alimentares em conformidade com as normas Gastronorm.

Este equipamento é adequado para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, foi concebido para se integrar perfeitamente em diversas cozinhas, desde pequenos restaurantes a grandes unidades hoteleiras, devido à sua profundidade de 700mm e ao design robusto que suporta um ambiente de trabalho exigente.

Como é controlada a temperatura e a descongelação?

O controlo da temperatura e da descongelação é eletrónico e digital, assegurando uma regulação precisa e eficiente. A descongelação é automática com evaporação da água, minimizando a necessidade de intervenção manual.

Quais os benefícios de ter um sistema de ventilação frontal?

O sistema de ventilação frontal e a entrada de ar adicional permitem uma circulação otimizada do ar, melhorando significativamente o desempenho da unidade, especialmente em espaços confinados, e protegendo o compressor.

O que diferencia este equipamento em termos de higiene e manutenção?

A sua construção em aço inoxidável AISI-304, cantos interiores arredondados, guias amovíveis e juntas curvas facilitam imenso a limpeza. As portas foram pensadas para um fecho automático e uma vedação que ajuda a manter a temperatura constante, contribuindo para a higiene e poupança de energia.