

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada Compacta GN1/1 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	CHS901	Modelo:	S901
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	S901

Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada compacta, ideal para cozinhas profissionais, com 2 portas e capacidade de 257L, otimizando espaço e conservação.

Descricao Completa

mesa refrigerada — Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais com espaço limitado, esta bancada refrigerada oferece uma solução inovadora que maximiza tanto a superfície de trabalho quanto a capacidade de armazenamento. A sua versatilidade e design compacto tornam-na indispensável para otimizar o fluxo de trabalho e a organização em ambientes de restauração movimentados. Desfrute de uma relação qualidade/preço excecional, garantindo um investimento inteligente para o seu negócio.

A construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer cozinha industrial. Além disso, a compatibilidade com tabuleiros GN1/1 (não incluídos) oferece flexibilidade para diversas preparações. A superfície de trabalho em aço inoxidável proporciona um espaço higiénico e resistente para as suas tarefas diárias, enquanto o isolamento de 35 mm garante uma eficiência térmica superior. Equipada com todos os elementos para uma limpeza simplificada, incluindo calafetagem substituível e guias amovíveis, este equipamento foi pensado para a rotina intensa do setor.

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é a escolha ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes, cafés e snack-bares a hotéis e cozinhas de catering que necessitam de uma solução eficiente para a conservação de alimentos e uma área de trabalho otimizada. A sua capacidade de armazenamento, aliada ao arrefecimento estático com suporte de turbina, garante a manutenção de temperaturas ideais para os seus ingredientes mais sensíveis, contribuindo para a segurança alimentar e a qualidade dos seus pratos. A tecnologia de ponta com compressor ZEL e controlo digital (DIXELL / CAREL) proporciona um desempenho fiável e um controlo preciso da temperatura.

As duas portas com prateleiras ajustáveis permitem uma organização flexível e um acesso rápido aos produtos, minimizando o tempo de procura e maximizando a produtividade da sua equipa. A descongelação e evaporação automáticas, juntamente com a condensação ventilada, asseguram um funcionamento sem preocupações e uma manutenção mínima. Perfeito para manter legumes frescos, carnes preparadas, ou sobremesas refrigeradas, este equipamento adapta-se às exigências de qualquer operação culinária que valorize a eficiência e a frescura.

Características Técnicas

Dimensões exteriores	900x700x880h mm
Dimensões internas	830x595x500h mm
Dimensões com embalagem	970x765x1055h mm
Peso	72 kg
Capacidade bruta	257 litros
Temperatura	+2 /+8 (°C)
Classe climática	4
Classificação energética	C
Consumo	883 kWh/ano
Refrigerante	R290
Potência	200 W
Tensão	230 V
Número de prateleiras	2
Dimensões das prateleiras	325x556 mm

Perguntas Frequentes

P: Qual a principal vantagem desta mesa refrigerada em cozinhas com pouco espaço?

R: A vantagem central é a sua capacidade de combinar uma área de trabalho ampliada com uma generosa capacidade de armazenamento, otimizando o espaço vertical e horizontal em cozinhas compactas sem comprometer a eficiência.

P: Este equipamento é fácil de limpar e manter?

R: Sim, a mesa foi concebida para uma limpeza e manutenção simplificadas. Possui calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e um dreno para evacuação de líquidos residuais, tudo pensado para garantir a máxima higiene.

P: Que tipo de produtos posso armazenar nesta mesa refrigerada?

R: Pode armazenar uma ampla variedade de produtos que requerem refrigeração entre +2 e +8 °C, como legumes, frutas, laticínios, carnes pré-preparadas e outros ingredientes frescos, sendo compatível com tabuleiros GN1/1 para maior versatilidade.

P: O controlo da temperatura é preciso e fiável?

R: Sim, o equipamento está dotado de um termóstato automático e um ecrã digital DIXELL/CAREL

de alta precisão, o que permite um controlo rigoroso e fiável da temperatura, assegurando a conservação ideal dos alimentos.

P: Esta mesa refrigerada é energeticamente eficiente?

R: Com uma classificação energética C e um consumo anual de 883 kWh, esta mesa refrigerada oferece um desempenho energético otimizado, contribuindo para a redução dos custos operacionais do seu estabelecimento.