

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



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada GN1/1 para Preparação de Saladas 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	CHPS200	Modelo:	PS200
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PS200

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2 portas, ideal para preparação de saladas, com capacidade para tabuleiros GN1/1 e construída em aço inoxidável.

Descricao Completa

mesa refrigerada saladas — Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Este balcão refrigerado foi concebido para otimizar o espaço em cozinhas profissionais com áreas limitadas. Oferece uma superfície de trabalho robusta e uma capacidade de armazenamento otimizada, permitindo que a sua equipa trabalhe de forma mais eficiente e organizada. A sua construção em aço inoxidável, tanto interna quanto externamente, garante durabilidade e facilidade na manutenção da higiene, essenciais em qualquer ambiente gastronómico exigente.

A versatilidade deste equipamento é notável, com a capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1 e até cinco taças GN1/6, ideal para a preparação de saladas, sanduíches ou outros pratos que exijam ingredientes frescos e organizados à mão. O sistema de refrigeração estática com suporte de turbina, aliado ao poderoso compressor ZEL, assegura uma temperatura uniforme e constante, crucial para a conservação dos alimentos e para cumprir as rigorosas normas de segurança alimentar.

Aplicações Profissionais

A bancada refrigerada é a escolha ideal para cozinhas de restaurantes, snack-bares, estabelecimentos de restauração rápida e hotéis que procuram maximizar a eficiência e a organização. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável, fácil de limpar, e os elementos que facilitam a higienização, como calafetagem substituível e guias amovíveis, tornam-no um ativo valioso para qualquer chef ou profissional da culinária. Contribui diretamente para uma melhor gestão do tempo e para a manutenção dos padrões de higiene exigidos.

Características Técnicas

Dimensões Exteriores	900x700x1010h mm
Dimensões Interiores	830x595x500h mm
Dimensões com Embalagem	970x765x1195h mm
Peso	80 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

1. Esta mesa refrigerada é adequada para qualquer tipo de cozinha profissional?

Sim, esta mesa é especialmente indicada para cozinhas com espaço limitado, ideal para otimizar tanto a área de trabalho quanto a capacidade de armazenamento de ingredientes frescos.

2. Quais tipos de recipientes gastronómicos podem ser utilizados nesta mesa?

A mesa foi concebida para tabuleiros GN1/1 e tem a capacidade de acomodar até 5 taças GN1/6 com uma profundidade máxima de 150 mm, oferecendo grande flexibilidade na organização dos ingredientes.

3. Como é garantida a higiene e a facilidade de limpeza do equipamento?

Este equipamento é fabricado com aço inoxidável de alta qualidade e integra calafetagem substituível, guias amovíveis, um fundo sanitário embutido e juntas curvas, todos elementos que simplificam a limpeza diária e promovem um ambiente hígido.

4. Qual o tipo de sistema de refrigeração que a mesa utiliza?

Utiliza um sistema de refrigeração estática com suporte de turbina e condensação ventilada, garantindo uma distribuição eficiente e uniforme do frio, essencial para a conservação adequada dos alimentos.

5. Onde está localizado o compressor e quais as suas vantagens?

O compressor ZEL está inteligentemente posicionado na parte inferior do móvel, uma característica que maximiza o espaço de arrumação interno, otimizando o aproveitamento de cada centímetro disponível na sua cozinha.