

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: 18/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada GN1/1 3 Portas para Preparação de Saladas

Informacoes do Produto

SKU:	CHPS300	Modelo:	PS300
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PS300

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação com 3 portas, capacidade bruta de 400L e temperatura entre +2 e +8 °C. Ideal para cozinhas profissionais, otimiza o espaço e a eficiência na preparação de saladas e pratos frios. Dimensões: 1365x700x1010h mm.

Descrição Completa

Mesa Refrigerada GN1/1 — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada (ou balcão refrigerado) foi projetada para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais com volume de trabalho elevado. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, assegura durabilidade e facilidade de manutenção, mantendo um ambiente higiénico essencial para a preparação de alimentos. Oferece uma superfície de trabalho ampla e refrigerada, ideal para a montagem de saladas e outros pratos que requerem controlo rigoroso de temperatura, ou seja, para serviços de restauração que requeiram manuseamento prolongado de ingredientes frescos e sensíveis.

A excelente relação qualidade/preço torna-a uma solução de investimento inteligente para negócios do setor HORECA que procuram maximizar a capacidade de arrumação e a funcionalidade sem comprometer o orçamento. O sistema de arrefecimento estático com suporte de turbina, aliado a um compressor EMBRACO otimizado, garante um controlo preciso da temperatura entre +2 e +8 °C, contribuindo diretamente para a conservação impecável do produto e para a redução do desperdício.

Equipada com um termostato automático e ecrã digital DIXELL/CAREL, permite uma gestão intuitiva e eficiente da temperatura interior. A sua classificação energética C e o consumo de 1004 kWh/ano sublinham o compromisso com a eficiência energética, um fator crucial para a sustentabilidade e a redução de custos operacionais em qualquer cozinha industrial.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA, incluindo restaurantes, hotéis, cafetarias e cozinhas de catering. É particularmente útil em locais onde a preparação de saladas, sanduíches e outros pratos frios exige um acesso rápido a ingredientes frescos e refrigerados, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. A sua versatilidade permite a colocação de tabuleiros GN1/1 e taças GN1/6, tornando-a indispensável em ambientes de alta rotação e volume de serviço.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	1365x700x1010h mm
Dimensões Interiores	1295x595x500h mm
Dimensões Embalagem	1420x765x1195h mm
Peso	115 kg
Capacidade Bruta	400 litros
Temperatura	+2 /+8 °C
Classe Climática	4
Classificação Energética	C
Consumo	1004 kWh/ano
Refrigerante	R290
Potência	240 W
Tensão	230 V
N.º de Prateleiras	3
Dimensões das Prateleiras	325x556 mm