

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 para Saladas GN1/1 3 Portas 1365mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPS300	Modelo:	PS300
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	115 kg	Dimensões:	1365 x 700 x 1010 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	PS300
Marca	CLIMA

Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada com 3 portas, ideal para otimizar o espaço e manter os alimentos frescos em cozinhas profissionais com eficiência e higiene.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada para Saladas — Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Este equipamento é uma solução de refrigeração polivalente, ideal para cozinhas profissionais e casas de restauração com espaço reduzido. Não só oferece uma ampla superfície para preparação de alimentos, como também proporciona uma capacidade de armazenamento otimizada, permitindo que os ingredientes se mantenham frescos e acessíveis. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio.

Proporciona uma excelente relação custo-benefício, aliando funcionalidade e fiabilidade. O design foi cuidadosamente concebido para facilitar a manutenção diária, com elementos como calafetagem substituível, guias amovíveis e um fundo sanitário embutido, que simplificam a higiene e asseguram a conformidade com as normas sanitárias.

Aplicações Profissionais

A versatilidade desta mesa refrigerada torna-a uma adição valiosa a uma variedade de ambientes na hotelaria e restauração. É perfeitamente adequada para a preparação de saladas, sanduíches e outros pratos que requerem ingredientes frescos e à mão. A compatibilidade com tabuleiros GN1/1 e a possibilidade de integrar taças GN1/6 ampliam as suas aplicações, desde pequenos snack-bars até grandes cozinhas de hotel, onde a eficiência e a organização são primordiais.

Adicionalmente, o sistema de refrigeração estática com suporte de turbina e o compressor EMBRACO, posicionado estrategicamente na zona inferior, maximizam o espaço de armazenamento interno. Os controlos digitais precisos, através do termostato automático e ecrã DIXELL/CAREL, asseguram uma gestão rigorosa da temperatura, essencial para a conservação adequada dos alimentos e para a segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LPA)	1365x700x1010h mm

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (LPA)	1295x595x500h mm
Capacidade Bruta	400 litros
Amplitude de Temperatura	+2 / +8 °C
Classe Climática	4
Classificação Energética	C
Consumo Anual	1004 kWh/ano
Refrigerante	R290
Potência	240 W
Tensão	230 V
Número de Prateleiras	3
Dimensões das Prateleiras	325x556 mm
Espessura de Isolamento	35 mm

Perguntas Frequentes

1. Esta mesa refrigerada é adequada para a preparação de que tipo de alimentos?

É ideal para a preparação de saladas, sanduíches, tapas e qualquer alimento que necessite de ingredientes frescos e facilmente acessíveis. O seu design permite uma organização eficiente dos componentes.

2. Qual a principal vantagem do compressor estar localizado na zona inferior do equipamento?

A localização do compressor na zona inferior maximiza o espaço de armazenamento interno, tornando este balcão refrigerado mais eficiente em termos de capacidade e arrumação, o que é crucial em qualquer cozinha profissional.

3. É possível utilizar tabuleiros e taças Gastronorm com esta mesa de preparação?

Sim, o equipamento é apto para a colocação de tabuleiros GN1/1 e permite a utilização de 8 taças GN1/6 com até 150 mm de profundidade, embora estes não estejam incluídos.

4. Como é que a mesa facilita a limpeza e a manutenção higiénica?

Foi concebida com vários elementos que simplificam a limpeza, como calafetagem substituível, guias amovíveis, um fundo sanitário embutido, juntas curvas e um dreno para evacuação de líquidos, garantindo uma higiene impecável.

5. Que tipo de refrigeração utiliza este equipamento e quais são os seus benefícios?

Esta unidade utiliza refrigeração estática com suporte de turbina, complementada por descongelação e evaporação automáticas. Este sistema assegura uma conservação homogénea e eficiente dos produtos, contribuindo para a sua frescura e segurança.