

# Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido  
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 21/05/2026

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

## Mesa Refrigerada Central Linha 700 com 3 Gavetas GN1/1 1342x700x600h mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTRCHB-135-2	<b>Modelo:</b>	TRCHB-135-2
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1342 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	TRCHB-135-2
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada central compacta e eficiente, Linha 700, ideal para cozinhas profissionais. Com 3 gavetas GN1/1, oferece excelente conservação de alimentos.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada profissional — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada central, projetada para a restauração profissional, oferece um suporte indispensável para equipamentos de confeitaria, otimizando o fluxo de trabalho em qualquer cozinha industrial. Com gavetas espaçosas, permite a conservação eficiente de alimentos, mantendo-os frescos e prontos a usar. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e conformidade com as mais exigentes normas de higiene, tornando-a uma solução de excelência para o seu negócio.

Os seus pés reguláveis em altura garantem estabilidade em qualquer superfície, enquanto o design inteligente com ventilação frontal e entrada de ar adicional facilita a manutenção e assegura um desempenho frigorífico constante, mesmo em ambientes com espaço limitado. A eficiência energética e a fiabilidade são aprimoradas pelos compressores de baixo consumo e pelo controlo eletrónico preciso da temperatura.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, este balcão refrigerado é a base perfeita para equipamentos de cozedura e preparação. A sua configuração permite uma organização otimizada dos ingredientes, crucial para operações rápidas e eficientes na hotelaria. Garante a frescura dos produtos, contribuindo para a qualidade final dos seus pratos e a satisfação dos seus clientes.

A versatilidade das gavetas, compatíveis com tabuleiros Gastronorm de diferentes profundidades, torna-o adequado para uma vasta gama de aplicações, desde a conservação de carnes e vegetais até à preparação de saladas e sobremesas. É um investimento inteligente para qualquer estabelecimento que procure maximizar o espaço e a funcionalidade da sua área de trabalho.

### Características Técnicas

Gavetas	2x GN1/1-100 + 1x GN1/1-300
Gás Refrigerante	R-290 (Ecológico)

<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1342x700x600 mm
<b>Temperatura</b>	-2°C / +8°C
<b>Capacidade</b>	105 Litros
<b>Classe Energética</b>	D
<b>Consumo Anual</b>	1194 kWh/ano
<b>Potência</b>	220 W
<b>Material</b>	Aço Inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado 40 Kg/m <sup>3</sup>
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual é a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?**

A mesa possui uma capacidade de 105 litros, ideal para a conservação de uma variedade de alimentos e ingredientes em cozinhas profissionais.

### **Que tipo de gavetas estão incluídas e qual a sua compatibilidade?**

Este equipamento inclui duas gavetas GN1/1 com 100mm de profundidade e uma gaveta GN1/1 com 300mm de profundidade, projetadas para acomodar tabuleiros Gastronorm, oferecendo flexibilidade no armazenamento.

### **Este produto é adequado para pequenos espaços?**

Sim, o design otimizado da unidade de refrigeração com ventilação frontal e entrada de ar adicional melhora significativamente o funcionamento, mesmo quando instalada em áreas mais restritas.

### **Qual a gama de temperaturas que a mesa consegue manter?**

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, garantindo a conservação adequada de produtos frescos e refrigerados.

### **Como é facilitada a limpeza e manutenção do equipamento?**

O balcão foi concebido com elementos que simplificam a limpeza, como calafetagem substituível, correições removíveis, um fundo sanitário profundo, juntas curvas e um sistema de escoamento para líquidos residuais.