

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada 4 Gavetas GN1/1-100 + 1 Gaveta GN1/1-300

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTRCHB-180-4	<b>Modelo:</b>	TRCHB-180-4
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	1792 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	TRCHB-180-4
<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19268

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

3.548,35 €

**Estado Optimização**

pending

**Descricao Resumida**

Mesa refrigerada de bancada com 4 gavetas GN1/1-100 e 1 gaveta GN1/1-300, ideal para cozinhas profissionais. Conservação eficiente entre -2°C e +8°C.

**Descricao Completa****mesa refrigerada profissional — Mesa de Refrigeração – Principais Vantagens**

Esta unidade de refrigeração para bancada é ideal para cozinhas profissionais e restauração, permitindo o armazenamento e a preparação de alimentos de forma eficiente. O seu design robusto e a qualidade dos materiais garantem durabilidade e higiene, cruciais em qualquer ambiente alimentar rigoroso. A configuração de gavetas otimiza o espaço e facilita o acesso rápido aos ingredientes, contribuindo para dinamizar o seu serviço. A capacidade de operar em temperaturas controladas (-2 / +8 °C) assegura a conservação perfeita de uma vasta gama de produtos.

**Aplicações Profissionais**

Este equipamento polivalente é perfeitamente adequado para pastelarias que necessitam de manter ingredientes frescos, talhos que armazenam carnes, ou qualquer restaurante que exija uma solução de refrigeração fiável e acessível. A sua construção em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, indispensável para cumprir as normas de segurança alimentar. Os pés ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, otimizando a ergonomia da sua equipa.

**Características Técnicas**

Característica	Detalhe
Temperatura	-2 / +8 (°C)
Capacidade	135 litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Classe Energética	D
Consumo	1194 kWh/ano
Potência	220 W
Dimensões (LxPxA)	1792x700x600 mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Prateleiras/Gavetas	4 gavetas GN1/1-100 Profundidade + 1 gaveta GN1/1-300 Profundidade
Refrigerante	Gás ecológico R-290
Pés	Reguláveis em altura
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m <sup>3</sup> )
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anti-corrosão
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Descongelação	Evaporação automática da água

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a temperatura de funcionamento do equipamento?**

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos.

### **As gavetas são compatíveis com que tipo de tabuleiros GN?**

As gavetas foram concebidas para acomodar tabuleiros Gastronorm, sendo quatro delas adequadas para GN 1/1 com 100 mm de profundidade e uma para GN 1/1 com 300 mm de profundidade, proporcionando grande versatilidade.

### **Qual é o sistema de refrigeração utilizado neste modelo?**

Este aparelho utiliza um sistema de refrigeração por tiragem forçada com gás ecológico R-290, que oferece eficiência energética e um impacto ambiental reduzido.

### **Como é feita a limpeza e manutenção do produto?**

A mesa foi projetada com cantos interiores arredondados, juntas laváveis e corredeiras amovíveis, facilitando uma limpeza profunda e higiénica. A grelha basculante da unidade de refrigeração também simplifica o acesso para manutenção.

### **Posso ajustar a altura da mesa para o meu espaço de trabalho?**

Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo uma

integração perfeita e ergonómica na sua cozinha profissional.