

# 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 Central GN 1/1 Fundo 700 - 2242mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHTRCHB-225-6	<b>Modelo:</b>	TRCHB-225-6
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2242 x 700 x 600 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	TRCHB-225-6
<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	19270

**Outros Atributos**

Marca: CLIMA

**Preço Otimizado**

4.422,82 €

**Estado Optimização**

pending

**Descricao Resumida**

Mesa refrigerada central com 7 gavetas GN 1/1, em aço inox (2242x700x600h mm).  
Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

**Descricao Completa****Mesa Refrigerada – Principais Vantagens**

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada refrigerada é uma solução versátil para apoio à confeção e armazenamento refrigerado. A sua construção robusta e o design inteligente garantem durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

**Aplicações Profissionais**

Esta unidade é ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outras cozinhas com elevada produção. Serve como suporte refrigerado para equipamentos de cozinha, permitindo um acesso rápido a ingredientes frescos. A sua altura de 600 mm é perfeitamente adaptada para que o plano de trabalho dos eletrodomésticos se situe entre os 850 e 900 mm, facilitando o fluxo de trabalho e a ergonomia na sua cozinha.

**Características Técnicas**

Gavetas	6x GN 1/1-100 + 1x GN 1/1-300
Temperatura	-2 °C a +8 °C
Capacidade	230 litros
Classe Energética	E
Consumo	1919 kWh/ano

Potência	350 W
Dimensões (LxPxA)	2242x700x600 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Compressor	DANFOSS SECOP
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m <sup>3</sup> )
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anti-corrosão
Controlo Temperatura	Eletrónico e digital
Refrigerante	R-290 (ecológico)

## Perguntas Frequentes

---

### **Esta mesa refrigerada é adequada para que tipo de estabelecimentos?**

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a conservação e preparação de alimentos requerem refrigeração eficiente e um plano de trabalho otimizado.

### **Qual é a vantagem do sistema de ventilação frontal?**

O sistema de ventilação frontal e entrada de ar adicional melhora significativamente o funcionamento da unidade, especialmente em espaços confinados, garantindo uma refrigeração consistente e eficiente.

### **Como é feita a limpeza e manutenção desta unidade?**

O design inclui elementos que facilitam a limpeza, como calafetagens substituíveis, corredeiras amovíveis, fundo sanitário profundo, juntas curvas e um escoamento para evacuação de líquidos residuais.

### **As gavetas são compatíveis com que tamanhos Gastronorm?**

As gavetas foram concebidas para acomodar tabuleiros Gastronorm de 100 mm ou 300 mm de profundidade, proporcionando flexibilidade no armazenamento de diferentes tipos de alimentos.

### **Este equipamento possui alguma certificação de qualidade ou eficiência?**

A fiabilidade é assegurada pela utilização de componentes de alta qualidade, compressores de baixo consumo energético e parâmetros de controlo eletrónico otimizados, testados em laboratório para garantir um desempenho superior.