

# 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 Industrial GN 1/1 c/ 2 Portas 1360x700mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGN2200TN	<b>Modelo:</b>	GN2200TN
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	95 kg	<b>Dimensões:</b>	1360 x 700 x 960 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	GN2200TN
<b>Marca</b>	CLIMA

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada industrial de 2 portas, formato GN 1/1, em aço inoxidável. Ideal para conservação e preparação em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada industrial — Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada de duas portas é a solução ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração que procuram combinar uma superfície de trabalho robusta com uma capacidade de armazenamento refrigerado eficiente. O equipamento foi concebido para otimizar o fluxo de trabalho, permitindo que os chefs tenham ingredientes frescos e bem conservados sempre à mão, sem comprometer o espaço.

Com um design que privilegia a durabilidade e a higiene, esta bancada de frio destaca-se pela sua construção integral em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garantindo uma limpeza fácil e resistência à corrosão. O seu sistema de refrigeração de alto desempenho mantém as temperaturas ideais, essenciais para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos. A funcionalidade e a poupança energética são asseguradas, tornando-a um investimento inteligente para qualquer negócio.

### Aplicações Profissionais

Perfeita para uma vasta gama de aplicações, desde cozinhas de restaurantes e hotéis a serviços de catering e snack-bares. A sua versatilidade permite a utilização como área de preparação de alimentos, enquanto mantém produtos perecíveis refrigerados de forma eficiente, como laticínios, carnes, legumes e outros ingredientes. As prateleiras ajustáveis e a capacidade gastronorm facilitam a organização e o acesso rápido aos alimentos, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço.

A sua fiabilidade e robustez tornam-na adequada para ambientes de uso intensivo, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. É uma peça central para qualquer operação que exija uma conservação exemplar e um espaço de trabalho otimizado.

### Características Técnicas

Dimensões Exteriores	1360x700x960 mm (L x P x A)
Dimensões Interiores	795x580x589 mm (L x P x A)

<b>Peso</b>	95 kg
<b>Capacidade Bruta</b>	314 litros
<b>Temperatura</b>	-2°C a +8°C
<b>Classe Climática</b>	4
<b>Classificação Energética</b>	B
<b>Consumo Energético</b>	693,5 kWh/ano
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Potência</b>	208 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Número de Portas</b>	2
<b>Número de Prateleiras</b>	2 (ajustáveis)
<b>Dimensões das Prateleiras</b>	330x530 mm
<b>Construção</b>	Aço inoxidável interior e exterior
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado (40 Kg/m <sup>3</sup> )
<b>Rodízios</b>	Incluídos para fácil deslocação

## Perguntas Frequentes

---

**Qual a capacidade interna desta mesa refrigerada?** A mesa refrigerada oferece uma capacidade bruta de 314 litros, ideal para o armazenamento de uma variedade de ingredientes em cozinhas profissionais, garantindo espaço suficiente para as suas necessidades diárias.

**Que tipo de refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?** Este equipamento utiliza o refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência energética e baixo impacto ambiental, contribuindo para a sustentabilidade do seu negócio ao reduzir o consumo de energia e as emissões de gases com efeito de estufa.

**As prateleiras são ajustáveis?** Sim, a mesa frigorífica está equipada com duas prateleiras em aço plastificado, totalmente ajustáveis em altura, permitindo-lhe personalizar o espaço interno de acordo com o tamanho e tipo dos produtos a armazenar.

**Possui sistema de descongelação automática?** Sim, o controlo eletrónico e digital não só gere a temperatura e a descongelação de forma eficiente, como também inclui um sistema de evaporação

automática da água de descongelação, minimizando a necessidade de intervenção manual.

**Qual a vantagem da construção em aço inoxidável?** A construção em aço inoxidável de alta qualidade, tanto no interior como no exterior, confere ao equipamento uma durabilidade superior, resistência à corrosão, facilidade de limpeza e conformidade com as mais rigorosas normas sanitárias para ambientes de restauração e hotelaria.