

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: 10/06/2026

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

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

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	GN2200TN
Marca	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)

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