

# 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 Frigorífica Profissional GN1/1 4 Portas 2230x700x960h

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHGN4200TN	<b>Modelo:</b>	GN4200TN
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	40 kg	<b>Dimensões:</b>	2230 x 700 x 960 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	GN4200TN

### Descricao Resumida

Mesa frigorífica profissional GN1/1 em aço inoxidável com 4 portas, controlo digital e rodízios. Eficiência e higiene no seu negócio.

## Descricao Completa

### Mesa Frigorífica GN1/1 — Refrigeração Eficiente — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada profissional foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, oferecendo um espaço de conservação robusto e fiável. Fabricada integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de higienização. O seu sistema de refrigeração de alto desempenho, com compressores de qualidade e isolamento em poliuretano injetado, proporciona um controlo preciso da temperatura e uma notável eficiência energética.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e qualquer estabelecimento do setor da hotelaria e restauração (Horeca) que necessite de uma solução de refrigeração prática e de grande capacidade. A mesa de trabalho oferece uma superfície ampla para a preparação de alimentos, enquanto as suas quatro portas facilitam o acesso rápido e organizado aos produtos refrigerados. A mobilidade proporcionada pelos rodízios permite uma reconfiguração flexível da cozinha, adaptando-se às necessidades dinâmicas do seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Construção	Interior e exterior em aço inoxidável
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m <sup>3</sup> )
Design Interior	Cantos arredondados, tampo com para-choques sanitário (100 mm)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anticorrosão
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Descongelação	Evaporação automática da água
Mobilidade	Rodízios para facilitar deslocação

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Prateleiras	Aço plastificado, suportes reguláveis em altura
Portas	Fecho automático, puxador integrado, calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas, dreno
Segurança	Equipada com fechadura
Dimensões Exteriores	2230x700x960h mm
Dimensões Interiores	1663x580x589h mm
Dimensões com Embalagem	2260x740x1010h mm
Peso	152 kg
Capacidade Bruta	616 litros
Temperatura	-2 /+8 (°C)
Classe Climática	4
Classificação Energética	C
Consumo	1197,2 kWh/ano
Refrigerante	R290
Potência	230 W
Tensão	230 V
N.º de Portas	4
N.º de Prateleiras	4 (ajustáveis)
Tamanho das Prateleiras	330x530 mm

## Perguntas Frequentes

---

### 1. Qual a importância do isolamento em poliuretano injetado?

O isolamento em poliuretano injetado garante alta densidade e, conseqüentemente, uma excelente manutenção da temperatura interna, reduzindo o consumo de energia e otimizando o desempenho

do equipamento.

## **2. Este equipamento é fácil de limpar?**

Sim, o design com cantos interiores arredondados, a construção em aço inoxidável e as guias amovíveis simplificam significativamente o processo de limpeza, assegurando a máxima higiene no seu espaço de trabalho.

## **3. É possível ajustar as prateleiras internas?**

Sim, a mesa frigorífica está equipada com prateleiras em aço plastificado e suportes de apoio reguláveis em altura, permitindo-lhe organizar o espaço interno de acordo com as dimensões dos seus produtos.

## **4. Os rodízios incluídos facilitam o transporte?**

Com toda a certeza. Os rodízios robustos facilitam a deslocação da mesa frigorífica para limpeza, manutenção ou rearranjo da cozinha, proporcionando uma flexibilidade operacional valiosa para o seu negócio.

## **5. Quais são as vantagens do controlo eletrónico e digital da temperatura?**

O controlo eletrónico e digital permite uma gestão precisa e constante da temperatura, essencial para a conservação segura dos alimentos, ao mesmo tempo que otimiza os ciclos de descongelação para maior eficiência.