

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: 23/06/2026

O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Apoio Refrigerada GN 1/1 Bancada Granito

Informacoes do Produto

SKU:	CSCDR2PG	Modelo:	CDR2PG
Marca:	N/D	EAN:	3611630101561

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	CDR2PG
EAN	3611630101561

Descricao Resumida

Mesa de apoio refrigerada em aço inoxidável com bancada em granito. 2 portas, prateleiras GN 1/1, temperatura de +0 °C a +8 °C. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa Refrigerada com Granito — Principais Vantagens

Projetada para cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada com bancada em granito combina funcionalidade e durabilidade. O seu design robusto em aço inoxidável garante uma longa vida útil, mesmo em ambientes de trabalho intensos. A refrigeração estática mantém os ingredientes frescos, enquanto o termostato digital permite um controlo preciso da temperatura. É a solução perfeita para otimizar o espaço de trabalho e manter a eficiência na sua cozinha, oferecendo um espaço refrigerado e uma área de preparação resistente.

Este armário refrigerado é ideal para quem procura um equilíbrio entre armazenamento eficiente e uma superfície de trabalho higiénica. Com duas portas de fecho automático e prateleiras ajustáveis GN 1/1, organiza os seus produtos de forma inteligente, garantindo fácil acesso e reposição. O evaporador com tratamento anticorrosão e o descongelamento automático por ciclo do compressor asseguram uma manutenção simplificada e um desempenho constante, ideal para qualquer restaurante ou cafetaria.

Aplicações

Este balcão refrigerado é uma adição inestimável para cozinhas de restaurantes de alta afluência, permitindo o acesso rápido a ingredientes frescos durante os picos de serviço. Num serviço de catering, a sua mobilidade e capacidade de conservação tornam-no essencial para manter a qualidade dos alimentos. Para padarias e pastelarias, a bancada em granito serve como superfície fria ideal para trabalhar massas e preparar produtos delicados, assegurando a temperatura ideal e a máxima higiene.

A sua versatilidade estende-se a pizzarias e estabelecimentos de take-away, onde a manutenção da frescura dos ingredientes e uma área de trabalho limpa são cruciais para a agilidade e qualidade do serviço. Além disso, a capacidade de armazenamento de 214L é perfeita para hotéis e empreendimentos turísticos que necessitam de uma solução eficiente para a conservação de alimentos, contribuindo para a organização e eficiência do espaço de trabalho.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Material	Aço inoxidável
Sistema de Refrigeração	Estático
Bancada	Granito
Degelo	Ciclo automático do compressor
Isolamento	45 mm por lado
Termostato	Digital
Interruptor	ON/OFF
Evaporador	Com tratamento anticorrosão
Portas	2, fecho automático
Prateleiras	2, ajustáveis GN 1/1
Temperatura	+0 °C a + 8 °C
Classe Climática	4
Capacidade Comercial	214 L
Refrigerante	R 600A
Frequência	50/60 Hz
Potência	142,4 W
Tensão	230 V
Dimensões (LPA)	900 x 700 x 870 mm
Peso	86 kg