

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Preparação Refrigerada Compacta S903

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3180	<b>Modelo:</b>	3180
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	3180

## Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada compacta S903, ideal para cozinhas profissionais. Com 3 portas, bancada em fibra branca e capacidade para 4 GN1/1. Faixa de temp. 2°C a +8°C.

## Descricao Completa

### mesa de preparação refrigerada — Mesa Refrigerada para Preparação — Principais Vantagens

A Mesa de Preparação Refrigerada Compacta S903, modelo 3180, foi concebida para oferecer a máxima eficiência e conveniência em ambientes de cozinha profissional. Com um sistema de refrigeração estática, complementado por dois ventiladores internos com tolva, este equipamento de arrefecimento industrial assegura uma recirculação uniforme do ar, mantendo os ingredientes frescos e em perfeitas condições. A função de descongelação automática minimiza a necessidade de manutenção manual, garantindo um funcionamento contínuo e sem interrupções, ideal para negócios com alto volume de trabalho. Além disso, utiliza o refrigerante R290, demonstrando um compromisso com a sustentabilidade ambiental sem sacrificar o desempenho.

O design inteligente desta mesa de trabalho refrigerada inclui uma bancada superior em fibra branca, robusta e fácil de limpar, perfeita para a preparação de pratos como pizzas, saladas e sanduíches. A parte superior dispõe de uma porta de duas folhas, deslizante e rebatível para trás, que facilita o acesso rápido e ergonómico aos ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional. Esta solução de arrumação e refrigeração é um aliado indispensável para qualquer chef ou profissional que procure maximizar a produtividade.

Com capacidade para quatro cubas GN1/1 (não incluídas) na parte superior, a organização dos ingredientes torna-se simples e eficiente. A zona inferior conta com três prateleiras plastificadas em cinzento, suportadas por guias de aço inoxidável com dimensões de 325 x 555 mm, proporcionando um espaço de armazenamento versátil e seguro. Fabricada em aço inoxidável AISI 201, esta bancada de frio é resistente à corrosão, durável e higiénica, aspetos cruciais em qualquer estabelecimento de hotelaria e restauração. As três portas opacas são rebatíveis, reversíveis e contam com fecho automático, garantindo um isolamento térmico eficaz e um manuseamento confortável.

O controlo preciso da temperatura é assegurado por um controlador digital Dixell, permitindo ajustar o equipamento de conservação entre 2°C e +8°C. Este intervalo de temperatura é ideal para a conservação de uma vasta gama de ingredientes frescos, desde vegetais a produtos lácteos e carne,

mantendo-os no ponto ideal de conservação. Em suma, esta mesa de preparação não é apenas um simples frigorífico, mas sim uma solução integrada e fiável para as exigências do dia-a-dia em cozinhas profissionais.

## Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para uma variedade de estabelecimentos profissionais, desde pizzarias e snack-bares a restaurantes e serviços de catering. A sua capacidade de armazenamento e preparação simultânea torna-a ideal para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas com área limitada. É particularmente útil em locais onde a rapidez na montagem de pratos é crucial, como em serviços de almoço movimentados ou cozinhas de fast food que necessitam de acesso imediato a ingredientes frescos e pré-preparados.

O seu design versátil e a facilidade de limpeza tornam-na uma escolha inteligente para cozinhas de hotelaria, onde as exigências de higiene e durabilidade são máximas. Seja para a criação de saladas frescas num buffet de hotel, a montagem de sanduíches gourmet numa cafetaria, ou a preparação de bases de pizza num típico restaurante italiano, esta mesa de preparação oferece a funcionalidade necessária para elevar a qualidade e a eficiência do serviço.

## Características Técnicas

<b>Capacidade GN</b>	4 cubas GN1/1 (não incluídas)
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1360 x 700 x 850 mm
<b>Bancada Superior</b>	Fibra branca
<b>Estantes</b>	3 plastificadas em cinzento com guias de aço inoxidável (325 x 555 mm cada)
<b>Temperatura</b>	2°C ~ +8°C
<b>Refrigerante</b>	R290
<b>Portas</b>	3 portas opacas rebatíveis, reversíveis e com fecho automático
<b>Material</b>	Aço inoxidável AISI 201
<b>Alimentação</b>	220-240V AC