

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: 21/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Baixa Refrigerada Linha 700 GN 1/1 com 6 Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EU3198V	Modelo:	3198V
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3198V
---------------	-------

Descricao Resumida

Mesa baixa refrigerada Linha 700 com 6 gavetas e capacidade de 317 litros, ideal para cozinhas profissionais, compatível com GN 1/1. Eficiência que o seu restaurante merece.

Mesa Baixa Refrigerada – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada da Linha 700 representa uma solução ideal para cozinhas profissionais, garantindo um desempenho excepcional na conservação de alimentos. O seu design robusto em aço inoxidável, com esquinas interiores arredondadas, não só assegura a durabilidade do equipamento, como também facilita a limpeza, cumprindo os mais altos padrões de higiene. O sistema de refrigeração ventilada, com evaporador de tiro forçado e revestimento anticorrosão, otimiza o fluxo de ar para uma temperatura uniforme em todo o interior.

Equipada com portas reversíveis e sistema de fecho automático, esta unidade conservadora mantém-se aberta acima dos 90°, simplificando o processo de carga e descarga. A inclusão de rodízios oferece mobilidade para arrumar e limpar o espaço de forma eficiente, uma característica essencial para ambientes de trabalho dinâmicos. A gestão de temperatura é controlada digitalmente, o que permite um controlo preciso dos descongelações e otimiza o consumo energético, resultando numa operação mais económica e amiga do ambiente.

Aplicações

Esta bancada refrigerada é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos no setor HORECA. Ideal para restaurantes que necessitam de armazenamento refrigerado eficiente e de fácil acesso na área de preparação de alimentos, como carnes, legumes e laticínios. Em pastelarias e padarias, pode ser utilizada para conservar ingredientes sensíveis à temperatura ou produtos finalizados que requerem refrigeração. É também uma excelente opção para cozinhas de hotéis, cafetarias e snack-bares, onde a otimização do espaço e a funcionalidade são cruciais para um serviço rápido e de qualidade.

Características Técnicas

Exterior:	Aço inoxidável (exceto painel traseiro)
Interior:	Aço inoxidável com esquinas da base arredondadas
Portas:	Abertura reversível, fecho automático, burlete magnético (aberta >90°)
Mobilidade:	Rodas para facilitar a limpeza
Unidade Condensadora:	Ventilada com evaporador sistema tiro forçado, recobrimento anticorrosão
Evaporação:	Automática da água de descongelação

Isolamento:	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m ² , baixo GWP, zero efeito DDP
Controlo Temperatura:	Digital, com gestão eficiente do consumo energético
Temperatura Ambiente:	Apto para funcionamento até 32° C ambiente
Compatibilidade:	Bandejas GN 1/1
Regime Temperatura:	+2 a +8 °C
Refrigerante:	R-290
Termostato:	Digital Carel
Capacidade:	317 litros
Classe Energética:	C
Peso:	123 Kg