

# 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

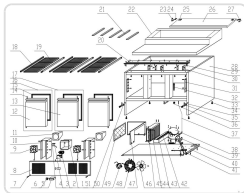


## Mesa Refrigerada para Preparação 3 Portas GN1/6

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3114	<b>Modelo:</b>	3114
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	3114
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação com 3 portas, ideal para cozinhas profissionais. Inclui refrigeração estática, termóstato digital e pés ajustáveis.

## Descricao Completa

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

Equipe a sua cozinha profissional com esta mesa refrigerada de preparação de 3 portas, ideal para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos como restaurantes e pastelarias. Este **armário refrigerado** oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos, combinando espaço de trabalho com refrigeração fiável por ar estático com ventilador.

Com um termóstato digital de controlo eletrónico preciso e descongelação automática, garante a manutenção de temperaturas ideais para os seus ingredientes. As portas com puxador integrado, reversíveis e com fecho automático, facilitam o acesso e contribuem para a economia de energia, tornando-a um **equipamento de confeção** indispensável para o seu negócio.

A pensar na durabilidade e higiene, esta bancada de preparação inclui pés em aço inoxidável ajustáveis em altura, assegurando estabilidade e fácil limpeza. Este equipamento é a escolha acertada para otimizar o espaço e aumentar a produtividade na sua cozinha.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para uma variedade de ambientes profissionais exigentes. É ideal para:

- Restaurantes e pizzarias que necessitam de um balcão de preparação refrigerado para ingredientes frescos.
- Cafetarias e snack-bares para a rápida montagem de sanduíches, saladas e outros pratos frios.
- Cozinhas de hotelaria que requerem uma zona de trabalho higiénica e refrigerada, com acesso fácil a componentes para saladas ou molhos.
- Catering e eventos, onde a agilidade e a conservação de alimentos são cruciais durante o serviço.

## Características Técnicas

<b>Funcionalidade</b>	Mesa refrigerada de preparação
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Estática com ventilador
<b>Capacidade</b>	8 cubas GN 1/6-150 (cubas não incluídas)
<b>Termóstato</b>	Digital DIXELL (controlo eletrónico e digital de temperatura e descongelação automática)
<b>Compressor</b>	EMBRACO
<b>Portas</b>	3 Portas (puxador integrado, reversíveis, fecho automático)
<b>Pés</b>	Aço inoxidável, reguláveis em altura