

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: 04/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

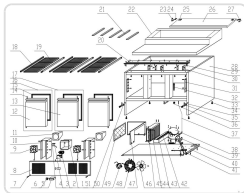


Mesa Refrigerada para Preparação 3 Portas GN1/6

Informacoes do Produto

SKU:	EU3114	Modelo:	3114
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3114
Marca	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

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