

# 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

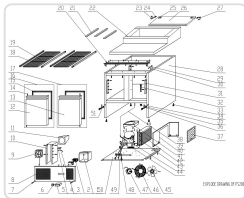


## Mesa Refrigerada 2 Portas Preparação de Saladas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3113	<b>Modelo:</b>	3113
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	3113
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação com 2 portas e capacidade para 5 cubas GN 1/6. Ideal para saladas, sanduíches e ingredientes frescos em cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada de Preparação — Principais Vantagens

Equipe o seu estabelecimento com uma mesa de preparação de saladas que combina eficiência e durabilidade. Este módulo profissional de duas portas oferece uma solução de frio estático com ventilador, concebido para manter os seus ingredientes frescos e prontos a usar. O seu design robusto e os componentes de alta qualidade garantem um desempenho fiável, essencial para o ritmo acelerado de qualquer cozinha profissional.

Com um termostato digital DIXELL, o controlo eletrónico e digital da temperatura e do descongelação automática assegura a preservação ideal dos alimentos, minimizando o desperdício e maximizando a segurança alimentar. Este equipamento de frio comercial é uma adição valiosa para o seu snack-bar, otimizando o fluxo de trabalho e a apresentação culinária.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada de preparação é ideal para:

- Restaurantes e pizzarias que necessitam de uma zona de preparação e refrigeração para ingredientes.
- Cozinhas profissionais na hotelaria e estabelecimentos de catering para a confeção eficiente de pratos frios.
- Cafetarias e pastelarias que servem saladas frescas, sanduíches ou tapas e necessitam de acesso rápido a produtos refrigerados.
- Bares e espaços de eventos que exigem agilidade na montagem e disponibilização de alimentos frescos.

### Características Técnicas

Refrigeração	Estática com ventilador
Capacidade	5 cubas GN 1/6-150 (não incluídas)

Termostato	Digital DIXELL (controlo eletrónico e digital de temperatura e descongelação automática)
Compressor	EMBRACO
Portas	Com puxador integrado, reversíveis e fecho automático
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura