

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: 23/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada de Preparação com Vitrine GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU3130	Modelo:	3130
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3130
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação profissional em inox com vitrine superior. Ideal para cozinhas, restaurantes e snack-bares. Capacidade para 4 cubas GN 1/1.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada de Preparação — Mesa Refrigerada GN 1/1 — Principais Vantagens

Potencie a produtividade e a higiene na sua cozinha profissional com esta mesa refrigerada de preparação. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a sua durabilidade é assegurada, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. O controlo eletrónico e digital da temperatura, juntamente com o sistema de refrigeração estática assistida por ventilador interno, garante a conservação ideal dos seus alimentos, por forma a cumprir as mais exigentes normas de segurança alimentar.

O **armário refrigerado** dispõe de 3 portas de acesso com fecho automático e um compressor Embraco de alta eficiência, assegurando um desempenho fiável e de baixo consumo. Além disso, a vitrine expositora superior não só aumenta a visibilidade dos seus produtos, como também oferece uma proteção higiénica eficaz, ideal para buffets ou áreas de preparação abertas ao público.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para uma variedade de ambientes profissionais, desde restaurantes movimentados e catering de eventos, até pastelarias e take-aways que exigem uma preparação eficiente e uma ótima conservação. O seu design compacto e funcional permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeção, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. É ideal para a exposição e preparação de ingredientes em pizzarias, snack-bares e cozinhas de hotéis, onde a frescura e a apresentação são cruciais.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável de alta qualidade
Tipo de Refrigeração	Estática assistida por ventilador interior
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital

Capacidade	4 cubas GN 1/1 de até 150 mm de profundidade (não incluídas)
Portas	3 portas de acesso com fecho automático
Temperatura de Trabalho	+2°C a +8°C
Descongelação	Automática
Gás Refrigerante	R290 (ecológico)
Voltagem	220V / 50Hz
Compressor	Embraco
Dimensões (mm)	1365 x 700 x 1030