

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto

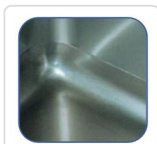
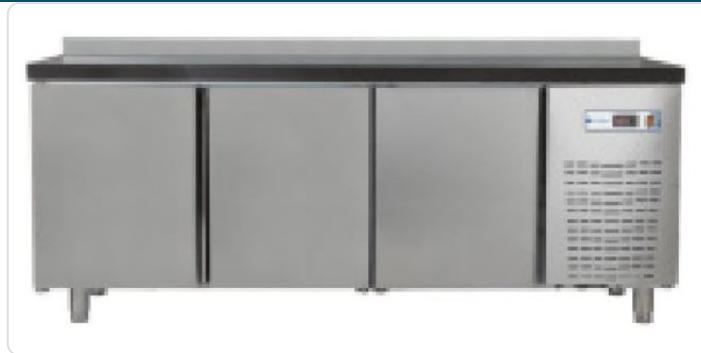


Mesa Refrigerada Gastronorm GN 1/1 - Série 700 - 3 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU4104	Modelo:	4104
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Garantia de limpeza
Interior con uniones
curvas



Contrapuerta
embutida

Especificacoes

Modelo	4104
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Série 700 com 3 portas. Design em aço inox, capacidade GN 1/1 (532L) e operação até 43°C para cozinhas de alto desempenho.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada GN 1/1 — Mesa Refrigerada Série 700 – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada com três portas foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e fácil higienização, elementos cruciais para qualquer espaço de restauração ou hotelaria. O eficiente sistema de refrigeração, capaz de operar em ambientes até 43°C, assegura a conservação ideal dos seus alimentos, mesmo nas condições mais exigentes. Um **armário refrigerado** indispensável para a sua cozinha.

Com um generoso volume interno de 532 litros, este equipamento oferece uma capacidade excepcional para armazenar bandejas GN 1/1, maximizando a organização e acessibilidade dos ingredientes. As portas com fecho automático a 90° e dobradiças de zamak, combinadas com um isolamento de poliuretano de alta densidade, reduzem significativamente a perda de frio, contribuindo para uma considerável poupança energética no seu **frigorífico inox**.

A tecnologia patenteada de design em V e o tratamento permanente antigotejamento no aro da porta eliminam problemas de condensação, mantendo o interior seco e higiénico. O compressor ventilado é destacável, facilitando a manutenção e garantindo uma longa vida útil do aparelho. Este **equipamento de refrigeração** é uma aposta segura para a eficiência e higiene na sua operação.

Aplicações

Esta bancada refrigerada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, desde restaurantes de alta gastronomia e hotéis com serviço de restauração, até grandes cozinhas de catering e snack-bares movimentados. Graças à sua robustez e capacidade de conservação, é perfeita para a preparação e refrigeração de produtos frescos, garantindo a qualidade e segurança alimentar exigidas em qualquer cozinha de elevado volume de trabalho.

Características Técnicas

Exterior e Interior

Aço inoxidável

Condições de Operação	Temperaturas tropicais até 43°C
Portas	3 portas com fecho automático a 90°, dobradiças de zamak
Isolamento	Poliuretano, 60 mm de espessura, livre de CFC
Gás Refrigerante	R-134 A
Compressor	Ventilado, desmontável
Refrigeração	Por ventilador
Controlo de Temperatura	Termostato eletrónico de controlo e descongelação
Capacidade Interna	Bandeja GN 1/1
Volume Interno	532 litros
Pés	Em aço inoxidável