

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: 22/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto

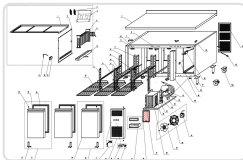


Mesa Refrigerada SNACK 600mm 3 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EU3108	Modelo:	3108
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3108
---------------	------

Descricao Resumida

Mesa refrigerada com 3 portas, 386L. Ideal para cozinhas profissionais, restauração e hotelaria. Design robusto em inox com controlo digital.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada SNACK – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada da linha SNACK 600mm com três portas foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. O seu design robusto em aço inoxidável, com exceção do painel traseiro, garante durabilidade e facilidade de manutenção. As arestas arredondadas no interior facilitam a limpeza diária, assegurando os mais altos padrões de higiene no seu restaurante ou cafetaria.

O **armário refrigerado** incorpora portas de abertura reversível com um sistema de fecho automático, mantendo-as abertas a partir dos 90º para maior conveniência durante a carga e descarga. O burlete magnético garante uma vedação hermética, otimizando o desempenho do equipamento de refrigeração. A bancada superior possui um peto sanitário de 100 mm, ideal para evitar derrames e manter um ambiente de trabalho impecável. Pensado para a hotelaria, este balcão de frios alia funcionalidade e eficiência energética.

A gestão da temperatura é controlada digitalmente, com descongelação eficiente para um consumo energético reduzido, essencial para o seu negócio. Os estantes internos são reguláveis em altura e construídos em arame de aço plastificado, oferecendo flexibilidade para organizar os alimentos. Além disso, as rodas facilitam a movimentação para limpeza, tornando esta **mesa fria** uma solução prática e versátil para espaços exigentes. Mantenha os seus produtos frescos e prontos a utilizar com esta solução de alto desempenho.

Aplicações

Este equipamento polivalente é perfeitamente adequado para uma variedade de ambientes na indústria alimentar, incluindo:

- Cozinhas de restaurantes e hotéis para preparação de alimentos e armazenamento refrigerado.
- Snack-bares e cafetarias, para manter ingredientes frescos e bebidas refrigeradas.
- Estabelecimentos de catering que necessitam de uma solução de frio móvel e eficiente.
- Áreas de self-service que exigem acesso rápido e organizado a produtos frescos.
- Padarias e pastelarias, como apoio na conservação de massas e recheios.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Material exterior	Aço inoxidável (exceto painel traseiro)
Material interior	Aço inoxidável com esquinas da base arredondadas
Portas	3 (abertura reversível, fecho automático, burlete magnético)
Peto traseiro	100 mm
Estantes	Arame de aço plastificado, reguláveis em altura
Mobilidade	Rodas para facilitar a limpeza
Unidade condensadora	Ventilada, evaporador sistema tiro forçado com recobrimento anticorrosão
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m ² , baixo GWP, zero efeito DDP
Controlo	Digital de temperatura e descongelações
Temperatura de trabalho	-2 a +8°C
Temperatura ambiente máx.	32°C
Refrigerante	R-290
Capacidade	386 litros