

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 GN 1/1 c/ 4 Gavetas - Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU3197V	Modelo:	3197V
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3197V
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional em aço inox, Linha 700, com 4 gavetas GN 1/1 e 214 litros. Ideal para a conservação eficiente de alimentos frescos.

Descricao Completa

mesa refrigerada GN 1/1 — Mesa Refrigerada de Serviço — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da nossa mesa refrigerada de serviço, uma solução indispensável para qualquer cozinha profissional. Este balcão refrigerado é projetado para otimizar o espaço e a funcionalidade, garantindo a conservação ideal dos alimentos, mesmo em ambientes com temperaturas elevadas. Com um design robusto em aço inoxidável, este equipamento não só assegura a higiene e a longevidade, mas também complementa a estética de qualquer ambiente gastronómico. É o aliado perfeito para a sua equipa, proporcionando um fluxo de trabalho mais ágil e organizado.

Aplicações

Este armário refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de luxo a cafeterias e snack-bares. A sua capacidade de refrigeração para tabuleiros GN 1/1 torna-o perfeito para a preparação e conservação de ingredientes em cozinhas com elevada produção. As gavetas proporcionam um acesso rápido e organizado aos produtos, essenciais para uma linha de confeção dinâmica e eficaz. É uma escolha inteligente para chefs que buscam um equipamento confiável e de alto desempenho no seu dia a dia.

Características Técnicas

Exterior	Aço inoxidável (exceto painel traseiro)
Interior	Aço inoxidável com cantos da base arredondados
Cajones	4 gavetas
Mobilidade	Rodas para facilitar a limpeza
Unidade Condensadora	Ventilada com evaporador de sistema de tiro forçado

Recobrimento Evaporador	Anticorrosão
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade de 40 kg/m ² , baixo GWP e zero efeito DDP
Controlo de Temperatura	Digital com gestão eficiente do consumo de energia
Temperatura de Trabalho	Até 32° C ambiente
Tipo de Bandeja	GN 1/1
Regime de Temperatura	+2 a +8 °C
Refrigerante	R-290
Termostato	Digital Carel
Capacidade	214 litros
Classe Energética	C
Peso	93 Kg