

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

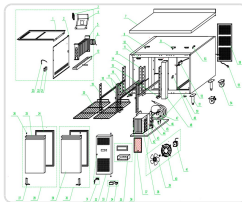


## Mesa Refrigerada SNACK2200TN com 2 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3107	<b>Modelo:</b>	3107
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	3107
<b>Marca</b>	EUTRON

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 2 portas e 260 litros de capacidade. Ideal para cozinhas compactas, otimiza o espaço e a conservação de alimentos.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Snack – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada da Linha 600 assegura a conservação ideal dos alimentos frescos. O seu robusto exterior em aço inoxidável, à exceção do painel traseiro, garante durabilidade e fácil higiene, elementos cruciais em qualquer ambiente de restauração.

O isolamento em poliuretano injetado, com densidade de 40 kg/m<sup>2</sup>, e o gás refrigerante R-290, aliado a um controlo digital eficiente da temperatura, fazem desta bancada refrigerada uma solução energeticamente otimizada. A sua equipa vai apreciar a fiabilidade e o desempenho consistente para a conservação dos ingredientes essenciais, contribuindo para a qualidade dos pratos servidos no seu bar ou restaurante.

### Aplicações

Este equipamento é perfeitamente adequado para cozinhas de snack-bares, restaurantes com espaços reduzidos, ou cafetarias que necessitem de uma eficiente zona de preparação e conservação refrigerada. A sua funcionalidade e dimensões foram pensadas para o segmento snack, permitindo ter ingredientes frescos e pré-preparados sempre à mão.

A versatilidade do seu design, com prateleiras ajustáveis e portas reversíveis, oferece uma adaptação flexível a diferentes configurações de cozinha, tornando-o um ativo valioso para qualquer negócio de restauração que procure otimizar o seu espaço e a eficiência operacional. É ideal para confeccionar sanduíches, saladas ou outras refeições rápidas, mantendo todos os componentes em temperaturas seguras.

### Características Técnicas

Exterior	Aço inoxidável (exceto painel traseiro)
Interior	Aço inoxidável com cantos da base arredondados
Portas	Abertura reversível, fecho automático e burlite magnético (permanece aberta acima de 90°)

Bancada	Peto traseiro sanitário de 100 mm
Estantes	Arame em aço plastificado, reguláveis em altura
Mobilidade	Rodas para facilitar a limpeza
Unidade	Ventilada, evaporador sistema tiro forçado com revestimento anticorrosão
Condensadora	
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Isolamento	Poliuretano injetado, densidade 40 kg/m <sup>2</sup> , baixo GWP e zero efeito DDP
Controlo	Digital de temperatura e descongelação
Temperatura Ambiente	Até 32° C
Regime Temperatura	-2°C a +8°C
Refrigerante	R-290
Capacidade	260 litros