

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto

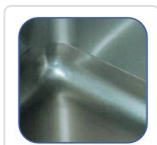


## Mesa Refrigerada Serie 700 GN 1/1 2 Portas

### Informacoes do Produto

SKU:	EU4103	Modelo:	4103
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



Garantia de limpeza  
Interior con uniones  
curvas



Contrapuerta  
embutida

### Especificacoes

Modelo	4103
Marca	EUTRON

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2 portas com capacidade GN 1/1 da Série 700, ideal para cozinhas profissionais. Corpo em inox e isolamento eficiente para otimizar o espaço e a conservação.

## Descrição Completa

### Mesa Refrigerada Industrial — Mesa Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais exigentes, esta mesa refrigerada da Série 700 oferece durabilidade excepcional e um desempenho superior, mesmo em ambientes tropicais com temperaturas até 43°C. O seu design robusto em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, garante uma longevidade incomparável e uma fácil manutenção. Ideal para qualquer cozinha comercial, esta **armário refrigerado** mantém os seus ingredientes frescos e prontos a usar, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência no seu restaurante, hotel ou cafetaria.

Com um volume interno generoso de 345 litros e capacidade para tabuleiros GN 1/1, esta **bancada de frio** maximiza o espaço de armazenamento sem comprometer a sua pegada. Incorpora um isolamento de poliuretano de alta densidade (60 mm de espessura, 40 kg/m<sup>3</sup>), que não só respeita o ozono, como também assegura uma notável poupança energética. O sistema de refrigeração por ventilador e o termostato eletrónico de temperatura e descongelação garantem um controlo preciso e uma conservação impecável dos alimentos.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos na indústria hoteleira e restauração. É indispensável em:

- Restaurantes e hotéis que necessitam de armazenamento refrigerado de fácil acesso na área de preparação.
- Cozinhas de catering e buffets, onde a manutenção da temperatura dos alimentos é crucial.
- Snack-bares e cafetarias, para conservação de ingredientes frescos e pré-preparados.
- Padarias e pastelarias, como **conservador de frios** eficiente para massas, cremes e outros produtos sensíveis à temperatura.

### Características Técnicas

Corpo exterior/interior	Aço inoxidável
Rendimento	Tropical (43°C)
Portas	2, com fecho automático a 90° e dobradiças de zamak
Isolamento	Poliuretano (60 mm espessura, 40 kg/m <sup>3</sup> densidade), livre de CFC
Gás refrigerante	R-134 A
Compressor	Ventilado, desmontável
Refrigeração	Por ventilador
Controlo de temperatura	Termostato eletrónico com descongelação
Pés	Aço inoxidável
Capacidade	Tabuleiros GN 1/1
Volume interno	345 litros