Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt
Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 24/05/2026
O produto final e as caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.

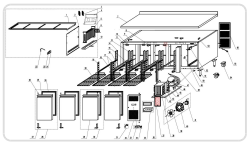
Acesso rapido ao produto

Mesa Refrigerada GN 1/1 c/ 4 Portas GN4200TN, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	EU3106	**Modelo:**	3106
Marca:	N/D	**EAN:**	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3106

Descricao Resumida

> Mesa refrigerada profissional, linha 700, com 4 portas e capacidade de 616L. Ideal para cozinhas profissionais. Aço inox, refrigeração ventilada e -2°C/+8°C.

Descricao Completa

mesa refrigerada profissional — Mesa Refrigerada GN — Principais Vantagens

Esta **mesa refrigerada** de alto desempenho, modelo GN4200TN, foi idealizada para responder às exigências de qualquer cozinha profissional, garantindo uma conservação alimentar otimizada. A sua construção em aço inoxidável de elevada qualidade, tanto no exterior como no interior, assegura não só uma robustez e durabilidade excecionais, mas também uma higiene impecável e uma limpeza simplificada, essencial para ambientes de restauração movimentados. A eficiência energética é maximizada através do sistema de refrigeração ventilada, que promove uma distribuição de temperatura uniforme, e da utilização do refrigerante R290, um gás amigo do ambiente. Os detalhes funcionais, como as quatro portas de fecho automático e as juntas amovíveis, foram pensados para garantir a máxima comodidade e manutenção.

Aplicações

A versatilidade desta **refrigerador profissional** torna-a indispensável em variados cenários do setor alimentar. Perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, onde a gestão de ingredientes refrigerados é constante e vital para a qualidade dos pratos. É igualmente ideal para estabelecimentos de catering que necessitam de guardar grandes volumes de alimentos de forma segura e com fácil acesso durante a preparação. Hotéis e cantinas beneficiarão da sua capacidade generosa e do seu sistema de controlo preciso, permitindo que diversos produtos, desde carnes a laticínios e vegetais, sejam mantidos na temperatura ideal. A robustez e facilidade de limpeza também a tornam uma excelente adição para qualquer serviço de restauração que procure eficiência e fiabilidade.

Características Técnicas

Capacidade	616 litros
Dimensões Exteriores (L x P x A)	2230 mm x 700 mm x 860 mm

Dimensões Interiores (L x P x A)	1663 mm x 580 mm x 589 mm
Estantes	4 ajustáveis (330 x 530 mm cada, compatíveis com GN1/1)
Faixa de Temperatura	-2°C a +8°C
Refrigerante	R290
Alimentação	230V/50Hz
Peso Líquido	138 kg
Construção	Exterior e interior em aço inoxidável
Sistema de Refrigeração	Ventilada
Controlo de Temperatura	Termostato digital Dixell
Descongelação	Automática por ciclo do compressor
Portas	4, com fecho automático e juntas amovíveis
Mobilidade	4 rodas
Isolamento	Ciclopentano