

# 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: 24/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



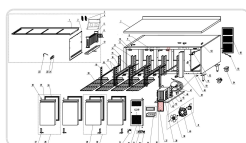
Hotelequip.pt

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

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3106	<b>Modelo:</b>	3106
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Modelo</b>	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 excepcionais, 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

<b>Capacidade</b>	616 litros
<b>Dimensões Exteriores (L x P x A)</b>	2230 mm x 700 mm x 860 mm

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