

# 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 rápido  
ao produto

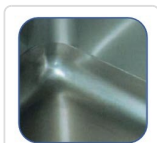


## Mesa Refrigerada Inox Série 600 TPS-62 2 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU4100	<b>Modelo:</b>	4100
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



Garantia de limpeza  
Interior con uniones  
curvas



Contrapuerta  
embutida

### Especificacoes

<b>Modelo</b>	4100
<b>Marca</b>	EUTRON

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de aço inox com 2 portas, ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e durável, mantém ingredientes frescos e acessíveis.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Inox — Principais Vantagens

Projetada para cozinhas profissionais exigentes, esta mesa refrigerada é a solução ideal para manter os seus ingredientes frescos e organizados. Fabricada com corpo exterior e interior em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. A sua construção robusta assegura um desempenho fiável, mesmo em condições de uso intensivo, tornando-a uma verdadeira aliada na eficiência da sua cozinha.

A tecnologia avançada de refrigeração, com um compressor ventilado desmontável e gás refrigerante R-134 A, proporciona um alto desempenho mesmo em temperaturas tropicais até 43°C. O termostato de temperatura e descongelação com controlo eletrónico permite uma gestão precisa, assegurando a conservação ótima dos alimentos. Este [equipamento de frio](#) é uma peça chave para a segurança alimentar e a produtividade da sua equipa.

Com portadas de fecho automático a 90° e dobradiças de zamak, o acesso ao amplo volume interno é prático e seguro. O isolamento de poliuretano de 50 mm, respeitador do ozono e com alta densidade, contribui para um significativo [poupança energética](#), reduzindo os custos operacionais do seu espaço. É uma escolha inteligente para negócios que valorizam a sustentabilidade e a eficiência económica.

### Aplicações

Esta mesa de trabalho profissional encontra o seu lugar ideal em diversos estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. É perfeita para chefs que necessitam de uma superfície de trabalho robusta combinada com acesso fácil a produtos refrigerados. A sua versatilidade permite o seu uso em áreas de preparação de saladas, sandes ou qualquer prato que exija ingredientes frescos por perto. Este [armário refrigerado](#) integra-se perfeitamente em linhas de confeção, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço.

### Características Técnicas

<b>Material Exterior/Interior</b>	Aço Inoxidável
-----------------------------------	----------------

<b>Temperatura Operacional</b>	Até 43°C (condições tropicais)
<b>Número de Portas</b>	2
<b>Tipo de Gás Refrigerante</b>	R-134 A (Livre de CFC)
<b>Isolamento</b>	Poliuretano (50 mm de espessura)
<b>Densidade do Isolamento</b>	40 kg/m <sup>3</sup>
<b>Compressor</b>	Ventilado, desmontável
<b>Controlo de Temperatura</b>	Termostato eletrónico (temperatura e descongelação)
<b>Pés</b>	Aço inoxidável