

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 rapido
ao produto



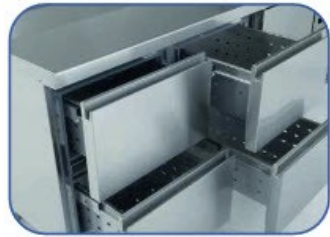
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Baixa 1500mm com 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	EUMB-1500	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Mesa refrigerada baixa profissional de 1500mm com 2 portas, ideal para cozinhas profissionais. Frigorífico industrial em inox com controlo digital.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Baixa — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da nossa mesa refrigerada profissional, projetada para otimizar o espaço e a funcionalidade na sua cozinha. Este **armário refrigerado** é ideal para manter os seus produtos frescos e ao alcance, essencial para a dinâmica acelerada de restaurantes, hotéis e pastelarias.

Equipada com um sistema de refrigeração estática e controlo digital de temperatura, esta **bancada refrigerada** assegura a conservação ideal dos alimentos, minimizando o desperdício e maximizando a segurança alimentar. A sua construção robusta em aço inoxidável garante uma longa vida útil e facilidade de limpeza.

Com duas portas espaçosas e prateleiras plastificadas ajustáveis em altura, a organização interna é versátil, adaptando-se às suas necessidades específicas. A opção de adicionar gavetas e portas de vidro oferece uma flexibilidade adicional para expor produtos ou melhorar a organização do seu **frigorífico profissional**.

Aplicações

A versatilidade desta mesa baixa refrigerada torna-a uma solução perfeita para diversos ambientes profissionais:

- **Cozinhas de Restaurantes:** Ideal para a preparação de pratos, mantendo os ingredientes frescos e organizados sob a bancada de trabalho.
- **Hotéis e Resorts:** Perfeita para buffets de pequeno-almoço ou áreas de serviço de quartos, garantindo a conservação adequada dos alimentos e bebidas.
- **Cafetarias e Snack-Bares:** Otimiza o espaço de trabalho ao mesmo tempo que oferece acesso rápido a produtos refrigerados essenciais para o serviço.
- **Pastelarias e Padarias:** Excelente para armazenar ingredientes sensíveis à temperatura, como massas e cremes, diretamente na área de produção.
- **Catering:** Fácil de integrar em cozinhas de eventos temporários ou cozinhas satélite, proporcionando capacidade de refrigeração onde é mais necessária.

Características Técnicas

Exterior e Interior	Aço Inoxidável
Traseira	Chapa Galvanizada
Pés	Reguláveis em altura

Isolamento	Poliuretano Expandido
Controlo de Temperatura	Termostato Digital
Descongelação	Termostato Digital
Bandeja Evaporativa	Aço Inoxidável
Compressor	Hermético de condensação ventilada
Portas	2, com puxador tradicional e dobradiça pivotante com bloqueio de abertura
Estantes Interiores	3, plastificadas e reguláveis em altura
Dimensões (CxPxA)	1500x750x600mm
Evaporador	Estático
Opcional	Kit de 2 gavetas 1/2 com fundo perfurado para mesa baixa / Portas de vidro