

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



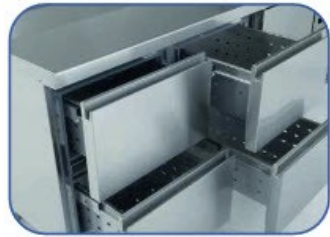
Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Baixa 1500mm com 2 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUMB-1500	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	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

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