

# 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



## Mesa Refrigerada Industrial Inox 3000mm 5 Portas BM-3000

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EUBM-3000	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Mesa refrigerada industrial de 3000mm com 5 portas, exterior e interior em aço inox, ideal para cozinhas profissionais e hotelaria.

### Descricao Completa

## mesa refrigerada industrial — Mesa Refrigerada 3000mm — Principais Vantagens

Descubra a solução ideal para refrigeração e preparação na sua cozinha profissional com a nossa mesa refrigerada de cinco portas em aço inoxidável. Este equipamento de refrigeração, robusto e eficiente, garante a conservação perfeita dos seus ingredientes, mantendo-os sempre frescos e prontos a usar. O seu design pensado para a restauração moderna otimiza o espaço de trabalho, permitindo uma organização impecável e um fluxo de trabalho contínuo. É o aliado perfeito para a sua equipa, assegurando durabilidade e higiene.

Projetada para suportar as exigências de um ambiente profissional, esta bancada refrigerada combina funcionalidade e resistência. Com um controlo de temperatura preciso através de um termostato digital, os seus produtos estarão sempre nas condições ideais. A facilidade de limpeza e a construção em aço inoxidável de alta qualidade tornam-no num investimento inteligente para qualquer estabelecimento que preze pela excelência e eficiência operacional.

### Aplicações

Esta unidade é perfeita para cozinhas de restaurantes de grande dimensão, onde a necessidade de armazenamento refrigerado e de uma superfície de trabalho robusta são cruciais. Ideal para a preparação de pratos, saladas e sobremesas que exigem proximidade aos ingredientes frescos e temperatura controlada.

Em buffets de hotel ou serviços de catering, a mesa refrigerada oferece não só capacidade de conservação, mas também uma área de apoio essencial para o emplatamento, otimizando o espaço e a agilidade do serviço. A sua versatilidade e a opção de portas de vidro tornam-na também adequada para áreas de serviço, onde a exposição dos produtos é um extra.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Exterior e Interior	Aço inoxidável
Traseira	Chapa galvanizada
Pés	Reguláveis em altura
Isolamento	Poliuretano expandido

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Controlo de Temperatura	Termostato digital
Descongelação	Automática por termostato digital
Interruptor Geral	Com indicador de funcionamento
Bandeja Evaporativa	Aço inoxidável
Compressor	Hermético de condensação ventilada
Portas	Tirador tradicional e bisagra pivotante com bloqueio de abertura (5 portas)
Estantes Interiores	3 plastificados, reguláveis em altura
Medidas (CxLxA)	3000x600x850mm
Opções	Portas de vidro, tolva, gaveta, motor à direita ou à esquerda