

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 Profissional 1500mm Motor Esquerdo

Informacoes do Produto

SKU:	EU1416	Modelo:	1416
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D
		Dimensões:	1500 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca

EUTRON

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 1500mm com motor esquerdo, ideal para cozinhas profissionais e bares. Design em aço inox, termostato digital e 2 portas com fecho automático. Garante frescura e organização.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada 1500mm — Mesa Refrigerada Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada de 1500mm é a solução ideal para a sua cozinha profissional ou snack-bar, combinando funcionalidade de bancada de trabalho com capacidade de refrigeração. O seu design em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para ambientes exigentes. Com o motor posicionado à esquerda, permite uma integração flexível no seu espaço, assegurando uma disposição otimizada do balcão refrigerado. Este equipamento é projetado para manter os seus ingredientes frescos e acessíveis, contribuindo para a eficiência e higiene no dia a dia da sua equipa.

Equipada com um sistema de controlo de temperatura e descongelação digital, esta mesa de frio assegura uma conservação perfeita dos alimentos. A presença de uma prateleira interior em aço inoxidável adiciona versatilidade de organização, enquanto as portas isoladas com fecho automático minimizam perdas de frio. Com um compressor hermético eficiente e gás refrigerante R290, esta mesa profissional representa uma escolha sustentável e de alto desempenho para qualquer negócio de hotelaria.

Aplicações

Ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a cafetarias e hotéis, esta mesa refrigerada encaixa-se perfeitamente em:

- Cozinhas de restaurantes para preparação e armazenamento de ingredientes.
- Linhas de serviço em hotéis para buffets refrigerados.
- Snack-bares para manter bebidas e snacks frescos.

- Cafetarias e estabelecimentos de restauração rápida que necessitam de fácil acesso a produtos refrigerados.
- Back-office de pastelarias para conservação de massas e cremes.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Exterior e interior	Aço inoxidável
Traseira	Chapa galvanizada
Isolamento	Poliuretano expandido
Controlo de temperatura e descongelação	Termostato digital
Indicador de funcionamento	Sim (interruptor geral)
Bandeja evaporativa	Aço inoxidável com resistência
Termostato	Digital Carel
Evaporador estático	900mm e 4 elementos
Condensadora	Tubos de cobre de 4x10
Compressor	Hermético Embraco 1/2CV
Gás Refrigerante	R290 190 gr
Prateleiras interiores	1 em aço inoxidável
Medidas gerais	1500x600x850mm
Portas	2 imantadas com fecho automático
Pés	Fixos