

# 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: 09/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada GN 1/1 c/ 8 Gavetas Linha 700

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3199V	<b>Modelo:</b>	N/D
<b>Marca:</b>	N/D	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Linha 700 com 420 litros. Otimizada para tabuleiros GN 1/1 e 8 gavetas, garante frescura e organização na sua cozinha.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada GN 1/1 — Mesa Refrigerada Profissional — Principais Vantagens

Equipe o seu restaurante com uma mesa de trabalho refrigerada de alta performance, essencial para manter os seus ingredientes frescos e seguros. Este equipamento foi concebido para suportar o ritmo acelerado de cozinhas profissionais, garantindo uma conservação otimizada dos alimentos e uma organização eficiente do espaço.

A pensar na durabilidade e resistência, este balcão de frio é fabricado integralmente em aço inoxidável, à exceção do painel traseiro, o que facilita a limpeza e assegura uma longa vida útil. O interior, também em aço inoxidável, possui cantos arredondados na base, prevenindo o acúmulo de sujidade e promovendo a máxima higiene.

Com quatro gavetas duplas, totalizando oito compartimentos, este frigorífico profissional oferece um acesso prático e organizado aos produtos, otimizando o fluxo de trabalho. O isolamento em poliuretano injetado de alta densidade garante uma excelente eficiência energética e um baixo impacto ambiental, refletindo o nosso compromisso com a sustentabilidade.

### Aplicações

Este equipamento versátil é a solução ideal para uma vasta gama de estabelecimentos no setor da hotelaria e restauração, tais como:

- **Restaurantes e Cafetarias:** Perfeita para a preparação de saladas, sanduíches e outros pratos que exijam ingredientes sempre frescos e à mão.
- **Cozinhas de Hotel:** Essencial para a organização de secções de cozinha, permitindo armazenar itens como preparações de vegetais, carnes processadas e lacticínios em temperatura controlada.
- **Snack-Bares e Pastelarias:** Útil para a conservação de bases para doces, recheios ou ingredientes de fast food, garantindo rapidez e frescura no serviço.
- **Catering e Eventos:** Proporciona uma solução robusta e fiável para manter a cadeia de frio durante a preparação intensiva de grandes quantidades de alimentos.

## Características Técnicas

---

Capacidade	420 litros
Temperatura de Funcionamento	+2 a +8 °C
Refrigerante	R-290
Controlo de Temperatura	Termostato digital Carel
Construção Externa	Aço inoxidável (exceto painel traseiro)
Construção Interna	Aço inoxidável com cantos arredondados na base
Portas	Abertura reversível, fecho automático e burlete magnético
Rodas	Sim, para facilitar a limpeza
Unidade Condensadora	Ventilada com evaporador de tiro forçado (anti-corrosivo)
Descongelação	Automática com evaporação da água
Isolamento	Poliuretano injetado, 40 kg/m <sup>2</sup> , baixo GWP, zero DDP
Temperatura Ambiente Máxima	32 °C
Classificação Energética	C
Peso	150 Kg
Configuração Gavetas	2+2+2+2 (total de 8 gavetas)
Compatibilidade	Tabuleiros GN 1/1