

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



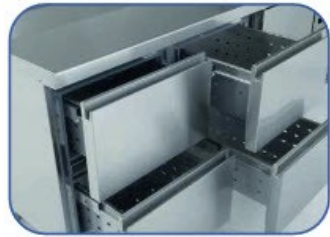
Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Baixa 5 Portas, 3000x750x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	EUMB-3000	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Mesa refrigerada baixa industrial com 5 portas em aço inox de 3000x750x600mm. Ideal para restaurantes e cozinhas profissionais, oferece controlo digital de temperatura.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Baixa Industrial — Principais Vantagens

Descubra a eficiência superior da nossa mesa refrigerada baixa, ideal para qualquer cozinha profissional ou espaço de restauração. Este equipamento de frio garante a conservação ideal dos seus ingredientes, mantendo-os frescos e seguros, o que se traduz numa melhor qualidade dos seus pratos e maior satisfação do cliente. A sua construção robusta em aço inoxidável assegura durabilidade e fácil limpeza, essenciais para o ritmo acelerado do seu restaurante. A prateleira refrigerada com acesso fácil através das cinco portas proporciona uma organização intuitiva e rápida, otimizando o fluxo de trabalho.

Equipada com um sofisticado termostato digital, esta bancada de frio permite um controlo preciso da temperatura e dos descongelação, cruciais para a segurança alimentar. O design funcional, com pés reguláveis em altura, adapta-se perfeitamente às necessidades ergonómicas da sua equipa, reduzindo o esforço e aumentando a produtividade. Além disso, a bandeja evaporativa em aço inoxidável e o isolamento de poliuretano expandido são sinónimos de eficiência energética e desempenho consistente. Invista numa solução de refrigeração que combina inovação, praticidade e um bom retorno do seu investimento.

Aplicações

Esta mesa refrigerada baixa é a solução perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes de alta gastronomia a cozinhas de hotelaria movimentadas. É igualmente indispensável em pastelarias e padarias que necessitam de manter ingredientes frescos à mão. Devido à sua capacidade e design prático, adapta-se perfeitamente a linhas de produção em cozinhas centrais, bem como a estabelecimentos de catering e snack-bares que procuram otimizar o espaço sem comprometer a capacidade de refrigeração.

Características Técnicas

Material exterior e interior	Aço Inoxidável
Material traseira	Chapa Galvanizada
Pés	Reguláveis em altura
Isolamento	Poliuretano expandido
Controlo de Temperatura	Termostato digital

Descongelação	Termostato digital
Interruptor geral	Com indicador de funcionamento
Bandeja evaporativa	Aço inoxidável
Compressor	Hermético de condensação ventilada
Portas	5, com tirador tradicional e bisagra pivotante com bloqueio de abertura
Estantes interiores	3, plastificadas e reguláveis em altura
Dimensões (LxPxA)	3000x750x600mm
Evaporador	Estático