

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: 13/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada SNACK 1360x600mm 2 Portas 260L

Informacoes do Produto

SKU:	CHSNACK2200TN	Modelo:	SNACK2200TN
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	SNACK2200TN

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional em aço inoxidável com 2 portas e 260 litros de capacidade. Ideal para restaurantes e snack-bares, oferece eficiência energética e máxima durabilidade.

Descrição Completa

Mesa Frigorífica — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada em aço inoxidável oferece uma solução eficiente e robusta para o armazenamento e preparação de alimentos. A sua construção duradoura e os compressores de alta qualidade garantem um desempenho superior, ideal para ambientes de restauração movimentados. A bancada de trabalho proporciona uma área prática e higiénica para o manuseamento de ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Equipada com rodízios, esta unidade frigorífica destaca-se pela sua mobilidade, o que facilita a limpeza e a reorganização do espaço. O isolamento de poliuretano de alta densidade assegura uma refrigeração eficaz e um baixo consumo energético, contribuindo para a sustentabilidade e economia operacional do seu estabelecimento. As portas com fecho automático e sistema de fixação de abertura oferecem conveniência e poupança de energia no dia a dia.

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é a escolha ideal para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração, incluindo restaurantes, snack-bares, pastelarias e hotéis. A sua versatilidade permite o armazenamento seguro de produtos frescos a temperaturas entre -2°C e $+8^{\circ}\text{C}$, mantendo a qualidade e a segurança alimentar. A superfície de trabalho integrada é perfeita para a preparação rápida de pratos, saladas ou sanduíches, aumentando a produtividade da sua equipa.

Um investimento inteligente para qualquer cozinha comercial, este equipamento proporciona a fiabilidade e a durabilidade necessárias para o uso contínuo, assegurando que os seus ingredientes estejam sempre nas condições ideais. A facilidade de limpeza, graças aos seus ângulos arredondados e componentes desmontáveis, garante a manutenção dos mais altos padrões de higiene no seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores (LxPxA)	1360x600x960 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Interiores (LxPxA)	795x480x589 mm
Dimensões c/ Embalagem (LxPxA)	1400x640x1010 mm
Peso	94 kg
Capacidade Bruta	260 Litros
Temperatura	-2°C /+8°C
Classe Climática	4
Classificação Energética	B
Consumo	657 kWh/Ano
Refrigerante	R290
Potência	208 W
Tensão	230 V
Número de Portas	2
Número de Prateleiras	2 (ajustáveis)
Medidas das Prateleiras	330x430 mm

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura de operação desta mesa refrigerada?

A mesa opera numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, ideal para conservar uma ampla variedade de produtos frescos em cozinhas profissionais.

O equipamento é fácil de mover dentro da cozinha?

Sim, está equipada com rodízios que facilitam o seu deslocamento, permitindo uma maior flexibilidade na arrumação e na limpeza do espaço de trabalho.

Como contribui para a eficiência energética do meu negócio?

Graças ao seu isolamento de poliuretano de 40 kg/m³ de densidade e à classificação energética B, minimiza o consumo de energia, resultando em poupanças significativas nos custos operacionais.

Quantas prateleiras inclui e são ajustáveis?

Inclui 2 prateleiras de aço plastificado, que são totalmente ajustáveis em altura para se adaptarem às suas necessidades de armazenamento específicas.

Este móvel de refrigeração é resistente à corrosão?

Sim, o evaporador de tiro forçado possui um revestimento anticorrosão, e a construção em aço inoxidável garante durabilidade e resistência à corrosão e ao desgaste diário.