

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 3 Portas para Snack 2017mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO11375	Modelo:	11375
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11375

Descricao Resumida

Mesa refrigerada baixa de 2017mm com 3 portas, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade de 395L e temperatura de -2°C a +8°C. Construção robusta em aço inox e controlo digital.

Descricao Completa

mesa refrigerada snack — Refrigerador de Apoio – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada baixa foi concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais. Com três portas de fácil acesso, oferece uma solução robusta e fiável para a conservação de alimentos em ambientes de elevada exigência, garantindo a sua frescura e a segurança alimentar. Este equipamento é ideal para apoiar as operações diárias, desde a preparação à conservação.

O design em aço inoxidável AISI 201 não só confere uma durabilidade notável como também facilita a limpeza e manutenção, tornando-o um ativo valioso para qualquer estabelecimento. A sua construção pensada para o uso intensivo assegura uma longa vida útil, mesmo em condições de trabalho contínuas. A condensação ventilada e a evaporação automática da água de descongelação minimizam a necessidade de intervenção manual, permitindo que a sua equipa se concentre na excelência do serviço.

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é uma adição indispensável para restaurantes, snack-bares, pastelarias e outras unidades de restauração que necessitam de um armazenamento frio estratégico e acessível. A sua funcionalidade permite que ingredientes frescos e produtos semi-preparados estejam sempre à mão, agilizando o processo de confeção e melhorando a qualidade do serviço. É particularmente útil para cozinhas com espaço limitado, onde a otimização de cada metro quadrado é crucial. O controlo digital da temperatura garante precisão na conservação, adaptando-se a diversas necessidades de alimentos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Número de Portas	3 (Opacas)
Rango de Temperatura	-2 °C a +8 °C

Característica	Detalhe
Volume Líquido	395 Litros
Potência Frigorífica	250 W
Potência Elétrica	220 W
Tensão de Trabalho	230 V / 1 N / 50 Hz
Prateleiras	Varilha de aço plastificada (1 por porta), ajustável em altura. Dimensões: 405x460 mm (centro) e 405x525 mm (extremidades).
Material (Interior e Exterior)	Aço Inoxidável AISI 201
Dimensões (C x P x A)	2017 x 600 x 850 mm
Peso Líquido	125 kg
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital

Perguntas Frequentes

Para que tipo de estabelecimentos esta mesa é mais adequada?

Esta mesa refrigerada é ideal para restaurantes, snack-bares, pastelarias e outras cozinhas comerciais que necessitem de armazenamento refrigerado eficiente e acessível para ingredientes e produtos prontos a usar.

É fácil limpar o interior e o exterior do equipamento?

Sim, o interior e o exterior são fabricados em aço inoxidável AISI 201, um material conhecido pela sua facilidade de limpeza e resistência à corrosão, garantindo a higiene necessária em ambientes profissionais.

Qual é o sistema de descongelação desta mesa refrigerada?

O equipamento possui um sistema de evaporação automática da água de descongelação, o que simplifica a manutenção e otimiza o seu funcionamento contínuo, sem a necessidade de intervenção manual frequente.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras em varilha de aço plastificada são de série e possuem suporte regulável em

altura, permitindo adaptar o espaço interno às suas necessidades específicas de armazenamento.

Qual é o intervalo de controlo de temperatura?

Este balcão refrigerado opera num intervalo de temperatura entre $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ e $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$, controlado eletrónica e digitalmente, o que proporciona flexibilidade para conservar uma vasta gama de alimentos em condições ideais.