

# 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: 06/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Refrigeração Gastronorm com 2 Gavetas GN1/1 1400mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18964	<b>Modelo:</b>	18964
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18964

### Descricao Resumida

Mesa de refrigeração profissional com 2 gavetas GN1/1 e 180L de volume útil, ideal para cozinhas industriais. Temperatura de -2°C a +8°C.

## Descricao Completa

### mesa refrigeração Gastronorm — Refrigeração Profissional — Otimização de Espaço

Esta mesa refrigerada, concebida especificamente para cozinhas profissionais, bares e hotelaria, oferece uma solução eficiente para a conservação de alimentos. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e duas gavetas compatíveis com contentores GN1/1, a organização da sua cozinha será simplificada e a acessibilidade aos ingredientes será otimizada. A tecnologia de refrigeração avançada garante a manutenção de temperaturas ideais para preservar a frescura dos seus produtos, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, permitindo uma gestão eficaz do espaço e uma refrigeração fiável. É ideal para estabelecimentos que necessitam de rápido acesso a ingredientes refrigerados durante a preparação de pratos, como restaurantes movimentados, snack-bares e serviços de catering. A sua adaptabilidade a ambientes com altas temperaturas (tropicalizado de série até 43°C e 65% de humidade) torna-o adequado para cozinhas com as condições mais exigentes, garantindo um desempenho consistente e duradouro.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Gavetas	2 x GN1/1
Intervalo de Temperatura	-2°C / +8°C
Volume Líquido	180 L
Potência Frigorífica	300 W
Potência Elétrica	440 W
Classe Energética	D
Tensão de Funcionamento	230 V-1N-50 Hz

Característica	Detalhe
Controlo	Eletrónico e digital da temperatura de descongelação (Painel de controlo Digital EV204N7)
Evaporação da Água de Descongelação	Automática
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Equipamento Tropicalizado	De série (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% Humidade)
Material (Interior e Exterior)	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Sem espaldar
Refrigerante	R290a (em refrigeração e congelação)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Dimensões (L x P x A)	1400 x 700 x 600 mm
Peso Líquido	95 kg
Rodas	Opcional
Frequência	60 Hz

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade das gavetas desta mesa?

Cada gaveta desta mesa é compatível com o formato Gastronorm GN1/1, proporcionando um armazenamento padronizado e eficiente para os seus ingredientes.

### Esta mesa de refrigeração é adequada para cozinhas com altas temperaturas?

Sim, o equipamento é tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para funcionar eficazmente em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade.

### É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, esta mesa baixa está equipada com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às suas necessidades ergonómicas.

### Qual o tipo de refrigerante utilizado neste equipamento?

Esta mesa utiliza o refrigerante R290a, um gás ecológico e eficiente para refrigeração e congelação, alinhado com as mais recentes normas ambientais.

### Posso optar por ter rodas nesta mesa?

Sim, as rodas são um opcional disponível, pelo que pode escolher esta funcionalidade para uma

maior mobilidade e facilidade de limpeza na sua cozinha.