

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/06/2026

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



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Expositora 3 Portas Vidro 202cm

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO11369 | Modelo: | 11369 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 11369 |

Descricao Resumida

Mesa refrigerada expositora de 3 portas com vidro e 517 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais, conservando alimentos de -2°C a +8°C.

Descricao Completa

Mesa refrigerada expositora — Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a otimização de espaços em cozinhas profissionais e casas de pasto, esta mesa refrigerada com portas de vidro oferece uma solução eficiente para a conservação e exposição de alimentos e bebidas. As suas três portas de vidro proporcionam uma visibilidade clara do conteúdo, ideal para estabelecimentos que valorizam a apresentação do produto. A incorporação de gás refrigerante R290a reforça o compromisso com a sustentabilidade ambiental, ao mesmo tempo que mantém um desempenho de refrigeração robusto e fiável para o seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é indispensável em qualquer ambiente de hotelaria, desde restaurantes e snack-bares a cafés e pastelarias. A sua polivalência permite não só a refrigeração de ingredientes para confeção, mas também a exibição de produtos pré-preparados ou bebidas, facilitando o acesso rápido e a reposição. A estrutura em aço inoxidável garante a higiene e a durabilidade, características cruciais para o dia-a-dia de operações intensivas.

Características Técnicas

| | |
|-----------------------------------|--------------------------------------|
| Tipo | Mesa Refrigerada com Portas de Vidro |
| Volume Líquido | 517 Litros |
| Faixa de Temperatura | -2°C a +8°C |
| Número de Portas | 3 (Vidro) |
| Potência Frigorífica | 358 W |
| Potência Elétrica | 414 W |
| Tensão de Trabalho | 230 V-1N-50 Hz |
| Material Interior/Exterior | Aço Inoxidável AISI 201 |

| | |
|--------------------------------|--|
| Comprimento | 2017 mm |
| Profundidade | 600 mm |
| Altura | 1045 mm |
| Peso Neto | 158 kg |
| Refrigerante | R290a |
| Iluminação | LED interior nas portas de vidro |
| Compressor | Hermético com condensador ventilado |
| Controlo de Temperatura | Eletrónico e digital |
| Descongelção | Evaporação automática da água |
| Prateleiras | 1 por porta, em varilha de aço plastificada, regulável em altura |
| Pés | Aço inoxidável, reguláveis em altura |
| Portas | Dispositivo automático de fecho |

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem do gás refrigerante R290a? O gás R290a é um refrigerante ecológico com baixo impacto ambiental. Garante uma refrigeração eficiente e cumpre as normas de sustentabilidade aplicáveis ao setor.

É possível ajustar a altura das prateleiras internas? Sim, as prateleiras em varilha de aço plastificada são reguláveis em altura. Isto permite uma organização flexível do espaço interno, adaptando-se a diferentes tipos e tamanhos de produtos.

O equipamento tem rodas opcionais para facilitar a movimentação? Sim, o modelo oferece rodas como opção, o que facilita substancialmente a movimentação e limpeza do espaço. Esta funcionalidade pode ser solicitada no momento da compra, tornando a sua operação mais dinâmica.

Como funciona o controlo de temperatura eletrónico? O controlo eletrónico e digital da temperatura permite uma gestão precisa do interior do equipamento. Garante que os seus produtos se mantenham sempre na temperatura ideal, com fácil monitorização.

O que significa "evaporação automática da água de descongelção"? Esta função inovadora elimina a necessidade de esvaziar manualmente o tabuleiro de descongelção. A água resultante do processo evapora-se automaticamente, assegurando uma manutenção simplificada e maior higiene para a sua cozinha.