

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: 05/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada Gastronorm com 3 Gavetas GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO18965	Modelo:	18965
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18965

Descricao Resumida

Mesa de refrigeração profissional com 3 gavetas GN 1/1, ideal para hotelaria. Controlo eletrónico e estrutura em aço inoxidável AISI 304.

Descricao Completa

mesa refrigerada gastronorm — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas de alta exigência, esta bancada de refrigeração otimiza o armazenamento de ingredientes, contribuindo para a eficiência operacional. O seu design em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, características essenciais em qualquer ambiente de restauração profissional. É a solução ideal para manter os alimentos frescos e acessíveis, agilizando os processos de preparação e confeção.

A integração de três gavetas Gastronorm 1/1 facilita a organização e o acesso rápido a diferentes tipos de produtos. O sistema de controlo eletrónico e digital da temperatura assegura uma gestão precisa do frio, essencial para a segurança alimentar e para a conservação ideal dos seus fornecimentos. Este equipamento é projetado para suportar condições de trabalho intensas, mesmo em climas quentes.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de frio é indispensável em cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde o controlo rigoroso da temperatura e a organização eficiente são cruciais. A sua robustez e capacidade de adaptação a ambientes de trabalho exigentes tornam-na perfeita para a preparação de pratos, funcionando como uma estação de trabalho refrigerada. É uma mais-valia em qualquer negócio de hotelaria.

Também se integra perfeitamente em estabelecimentos de take-away ou serviços de catering, permitindo a conservação controlada de ingredientes e produtos semi-preparados. A encimera resistente e livre de peto oferece uma superfície de trabalho prática para todas as necessidades da sua equipa. O investimento neste equipamento representa um passo para a excelência na qualidade dos seus serviços.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Gavetas	3 x GN 1/1

Intervalo de Temperatura	-2°C a +8°C
Volume Líquido	280 L
Potência Frigorífica	750 W
Potência Elétrica	550 W
Classe Energética	D
Tensão de Trabalho	230 V - 1N - 50 Hz
Controlo	Eletrónico e Digital (EV204N7)
Descongelação	Automática com evaporação da água
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Estrutura	Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304
Condições de Trabalho	Tropicalizado (43°C e 65% Humidade)
Refrigerante	R290a
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Encimera	Sem peto
Opcionais	Rodízios, Kit de gavetas
Dimensões (L x P x A)	1865 x 700 x 600 mm
Peso Líquido	125 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada possui um volume líquido de 280 litros, ideal para o armazenamento organizado de uma quantidade considerável de produtos e ingredientes.

Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha quente?

Sim, o equipamento é tropicalizado de série, suportando temperaturas ambiente de até 43°C e 65% de humidade, o que o torna perfeito para cozinhas profissionais de alta exigência.

É possível ajustar a altura da mesa?

Sim, a mesa está equipada com pés de aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às necessidades ergonómicas do espaço de trabalho.

Que tipo de controlo de temperatura possui?

Dispõe de um controlo eletrónico e digital de temperatura, incluindo a descongelação automática, para uma gestão precisa e eficiente do processo de refrigeração.

Este produto oferece opções de personalização?

Sim, está disponível com rodízios opcionais para maior mobilidade e um kit de gavetas para otimizar ainda mais a organização interna.