

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada Gastronorm Ventilada 3 Portas -2°C/+8°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18959	<b>Modelo:</b>	18959
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18959

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 3 portas em vidro para Gastronorm, -2°C/+8°C, ideal para cozinhas profissionais. Eficiência e durabilidade em aço inox.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada gastronorm — Mesa Refrigerada GN — Principais Vantagens

Esta unidade de conservação refrigerada foi concebida para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Com um design robusto em aço inoxidável e refrigeração ventilada, garante a frescura e segurança alimentar dos seus ingredientes, mantendo-os sempre à temperatura ideal. O seu funcionamento eficiente e a arrumação inteligente com portas em vidro tornam-na indispensável para operações de alta exigência.

A construção em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, confere-lhe uma durabilidade excepcional e facilita a limpeza, cumprindo os mais rigorosos padrões de higiene. A refrigeração por tiro forçado assegura uma distribuição homogénea do frio, fundamental para a qualidade dos alimentos armazenados. Além disso, as patas reguláveis em altura permitem um ajuste perfeito ao ambiente de trabalho, e as portas em vidro oferecem uma visibilidade clara do conteúdo, otimizando a gestão do stock e o acesso rápido aos produtos.

Equipada com controlo eletrónico e digital da temperatura, esta mesa fria proporciona um manuseamento intuitivo e preciso. A evaporação automática da água de descongelação é uma mais-valia que reduz a necessidade de intervenção manual, contribuindo para a eficiência operacional. A inclusão de resistência nas portas evita a formação de condensação e melhora o isolamento, enquanto o gás refrigerante R290a demonstra um compromisso com a sustentabilidade ambiental.

### Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis e estabelecimentos de catering que necessitem de uma solução de refrigeração fiável e acessível. A sua capacidade Gastronorm e as três portas de acesso garantem um armazenamento organizado e eficiente de grandes volumes de alimentos, tornando-a perfeita para bancadas de preparação ou como elemento de suporte em linhas de cozinha. A robustez e a facilidade de limpeza são características cruciais para ambientes de trabalho intensos.

Este equipamento enquadra-se perfeitamente em áreas de confeção de saladas, sanduíches, pizzas e outras preparações que requerem acesso rápido a ingredientes frescos. A possibilidade de estantes GN1/1 em varão de aço plastificado, com guias ajustáveis, confere-lhe uma versatilidade notável para diferentes tipos de recipientes e necessidades de arrumação.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Portas	3 (Vidro)
Rango de Temperatura	-2°C / +8°C
Volume Neto	474 L
Potência Frigorífica	750 W
Potência Elétrica	242 W
Classe Energética	A
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Controlo	Eletrónico e Digital da Temperatura (EV204N7)
Evaporação Água Descongelação	Automática
Estantes	GN1/1 em varão de aço plastificado, 1 grelha e 2 jogos de guias por porta
Patas	Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm)
Tropicalização	De série (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% Humidade)
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável AISI 304
Peto Sanitário	100mm
Fecho de Portas	Dispositivo automático
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Resistência nas Portas	Sim
Iluminação Interna	Luz LED
Dimensões (L x P x A)	1865 x 700 x 850 mm
Peso Neto	175 kg

## Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?**

Esta unidade oferece um volume líquido de 474 litros, permitindo o armazenamento eficiente de uma grande quantidade de produtos em recipientes Gastronorm.

**É fácil controlar a temperatura da mesa refrigerada?**

Sim, o controlo da temperatura é eletrónico e digital (EV204N7), proporcionando uma gestão precisa e intuitiva do ambiente interno para a correta conservação dos alimentos.

**Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha exigentes?**

Com certeza. Com a sua tropicalização de série, que permite o funcionamento em temperaturas ambiente de até 43°C e 65% de humidade, é perfeitamente adequada para as condições rigorosas de cozinhas profissionais.

**Quais os benefícios das portas em vidro?**

As portas em vidro permitem uma rápida visualização do stock disponível, facilitando a organização, minimizando a abertura desnecessária das portas e contribuindo para a eficiência energética.

**A mesa refrigerada é de fácil manutenção e limpeza?**

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, e a evaporação automática da água de descongelação, tornam a limpeza e manutenção simples e eficazes, assegurando elevados padrões de higiene.