

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 Congelação Gastronorm 1400mm com 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	CO18961	Modelo:	18961
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18961

Descricao Resumida

Mesa de congelação Gastronorm (1400x700x850 mm) em aço inox AISI 304 com 2 portas, -20°C/-10°C, ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

mesa congelação industrial — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Este armário frigorífico horizontal, concebido com foco na eficiência e durabilidade, é uma solução robusta para qualquer cozinha profissional ou estabelecimento de restauração. Permite organizar e conservar eficazmente grandes volumes de produtos, otimizando o espaço de trabalho e assegurando a máxima frescura dos alimentos. É uma peça essencial para o dia a dia e para manter a exigência do negócio.

Com construção integral em aço inoxidável AISI 304, este equipamento oferece uma resistência superior à corrosão e uma facilidade de higienização incomparável. As suas prateleiras ajustáveis no padrão Gastronorm 1/1, juntamente com o sistema de refrigeração por tiro forçado, garantem uma distribuição homogénea da temperatura entre -10°C e -20°C, fundamental para preservar a qualidade dos congelados. Os pés reguláveis em altura e a iluminação LED interior tornam o uso desta bancada ainda mais prático e ergonómico.

Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering, este balcão de congelação adapta-se perfeitamente a ambientes com elevado volume de trabalho. A sua capacidade de operar em temperaturas ambientes até 43°C e 65% de humidade relativa, graças ao equipamento tropicalizado de série, torna-o adequado para as condições mais exigentes. É a escolha perfeita para chefs e profissionais que procuram um parceiro de confiança na conservação de alimentos congelados.

Características Técnicas

Portas	2
Rango de temperatura	- 20°C / - 10°C
Volumen Neto	281 L

Potencia frigorífica	450 W
Potencia Eléctrica	330 W
Classe energética	D
Tensão de trabalho	230 V-1N-50 Hz
Dimensões (L x P x A)	1400 x 700 x 850 mm
Peso líquido	141 kg
Peto sanitário	100 mm
Refrigerante	R290a
Material	Aço inoxidável AISI 304 (Interior e exterior)
Outras características	Controlo eletrónico e digital da temperatura de descongelação, evaporação automática da água de descongelação, estantes GN1/1 em varão de aço plastificado com guias reguláveis em altura, pés reguláveis em altura (20mm), equipamento tropicalizado (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% Humidade), traseira em AISI304, dispositivo automático de fecho, refrigeração por tiro forçado, resistência nas portas, luz LED.

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento deste armário?

Este equipamento opera num intervalo de temperatura de -20°C a -10°C, ideal para a congelação e conservação de alimentos.

É fácil de limpar e manter?

Sim, a construção em aço inoxidável AISI 304 tanto no interior quanto no exterior facilita grandemente a limpeza e garante uma higiene impecável, crucial em ambientes alimentares.

Posso ajustar a altura das prateleiras?

Com certeza. As prateleiras GN1/1 em varão de aço plastificado incluem guias de altura regulável, permitindo uma organização flexível do espaço interno de acordo com as suas necessidades.

Este balcão pode ser utilizado em cozinhas com altas temperaturas?

Absolutamente. O equipamento é tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para

trabalhar eficientemente em temperaturas ambientes até 43°C e 65% de humidade, sem comprometer o desempenho.

Quais as vantagens do sistema de refrigeração por tiro forçado?

O sistema de refrigeração por tiro forçado assegura uma distribuição uniforme do frio em todo o interior do armário, evitando variações de temperatura e garantindo uma conservação otimizada dos seus produtos congelados.