

# 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: 06/06/2026

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

## Mesa Baixa Refrigerada GN 1/1 com 4 Gavetas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18966	<b>Modelo:</b>	18966
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18966

### Descricao Resumida

Mesa baixa refrigerada profissional com 4 gavetas GN 1/1 em aço inox AISI 304. Ideal para cozinhas industriais, oferece capacidade de 360L e controlo de temperatura digital de -2°C a +8°C.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada gastronorm — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Amplie a capacidade de conservação dos seus alimentos com esta eficiente mesa baixa refrigerada, ideal para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Concebida para otimizar o espaço e a funcionalidade, oferece uma solução robusta e fiável para as suas necessidades de refrigeração.

Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, este equipamento garante a manutenção da temperatura ideal dos produtos, essenciais para a segurança alimentar e a qualidade do serviço. A estrutura em aço inoxidável AISI 304 assegura durabilidade e facilidade de limpeza, características primordiais em ambientes de uso intensivo.

### Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares que necessitam de um armazenamento refrigerado acessível e organizado. A sua capacidade de integrar tabuleiros GN 1/1 e gavetas facilita a preparação diária e o acesso rápido aos ingredientes, tornando-a numa peça fundamental para a eficiência operacional.

Além disso, o design sem peto na encimera permite uma integração perfeita com outras bancadas de trabalho, proporcionando uma superfície contínua para a manipulação de alimentos. É uma opção versátil que se adapta a diversos conceitos de restauração, desde a alta gastronomia à restauração rápida.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Número de Gavetas	4 (GN 1/1)
Amplitude de Temperatura	-2°C a +8°C
Volume Líquido	360 L

Característica	Valor
Potência Frigorífica	440 W
Potência Elétrica	770 W
Classe Energética	D
Tensão Operacional	230 V-1N-50 Hz
Controlo de Temperatura	Eletrónico e Digital (EV204N7)
Evaporação de Descongelação	Automática
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Tropicalização	Sim (43°C e 65% Humidade)
Material Interior e Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Refrigerante	R290a
Encimera	Sem Peto
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Rodízios	Opcional
Frequência	60 Hz
Dimensões (C x P x A)	2330 x 700 x 600 mm
Peso líquido	145 kg

## Perguntas Frequentes

---

### Qual é a capacidade de armazenamento deste equipamento?

Esta mesa baixa refrigerada possui um volume líquido de 360 litros e está equipada com 4 gavetas compatíveis com tabuleiros GN 1/1, proporcionando um armazenamento generoso e organizado para os seus produtos.

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

Sim, foi concebido com uma tropicalização de série que lhe permite operar eficazmente em temperaturas ambiente até 43°C e 65% de humidade, sendo ideal para as condições desafiantes das cozinhas profissionais.

**Quais as vantagens do controlo eletrónico e digital da temperatura?**

O controlo eletrónico e digital da temperatura oferece uma precisão superior na regulação e monitorização, assegurando a conservação ótima dos alimentos e uma maior eficiência energética. Permite ainda um ajuste fácil e rápido, garantindo que os seus produtos estão sempre na faixa de temperatura desejada.

**A manutenção e limpeza são complicadas?**

Não, a sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 facilita significativamente a limpeza e garante uma higiene superior, essencial em qualquer cozinha profissional. A evaporação automática da água de descongelação também simplifica a manutenção diária.

**É possível integrar esta mesa com outras superfícies de trabalho?**

Sim, a encimera sem peto foi projetada para uma integração fluida com outras bancadas de trabalho, criando uma superfície de trabalho contínua e ergonómica na sua cozinha. Adicionalmente, oferece a opção de instalar rodízios para fácil movimentação, se necessário.