

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



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronorm com 2 Portas e Gaveta - 1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO18967	Modelo:	18967
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18967

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 1400mm com 2 portas e 1 gaveta, ideal para cozinhas profissionais. Aço inox AISI 304, tropicalizada e com refrigeração eficiente.

Descricao Completa

Mesa de Frio Gastronorm — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada oferece uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos. O seu design em aço inoxidável AISI 304 garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de restauração movimentados. Inclui duas portas e uma gaveta refrigerada, otimizando o espaço e a organização.

A refrigeração por tiro forçado assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os produtos frescos e seguros. Com um controlo eletrónico e digital de temperatura e descongelação automática, esta bancada de frio simplifica a gestão diária e a manutenção, permitindo focar-se na prestação de um serviço de excelência. As patas reguláveis em altura adaptam-se perfeitamente a qualquer espaço de trabalho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, cafetarias e serviços de catering. A sua capacidade Gastronorm permite a utilização de tabuleiros GN 1/1, tornando-o versátil para a preparação e armazenamento de ingredientes na Linha 700. A iluminação LED no interior facilita a visualização dos produtos, aumentando a eficiência no fluxo de trabalho.

O peto sanitário de 100mm e o fecho automático das portas reforçam as normas de higiene e segurança alimentar, cruciais em qualquer cozinha profissional. A tecnologia tropicalizada garante um desempenho otimizado mesmo em ambientes com temperaturas elevadas (+43°C e 65% de humidade), assegurando a máxima fiabilidade em todas as condições.

Características Técnicas

Portas	2
Gaveta	1 (refrigerada, em cima do compressor)
Rango de Temperatura	-2°C / +8°C

Volume Líquido	281 L
Potência Frigorífica	440 W
Potência Elétrica	198 W
Classe Energética	A
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Controlo	Eletrónico e digital (EV204N7)
Descongelação	Evaporação automática do descongelação
Estantes	GN 1/1 em varão de aço plastificado, com guias reguláveis (1 grelha e 2 jogos de guias por porta)
Patas	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Tropicalização	Sim (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% Humidade)
Material	Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304
Peto Sanitário	100mm
Fecho de Portas	Dispositivo automático
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Iluminação	Luz LED
Dimensões (L x P x A)	1400 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	145 kg

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento desta mesa de frio?

Tem um volume líquido de 281 litros, otimizado para a utilização eficiente de recipientes Gastronorm 1/1, assegurando um armazenamento prático e acessível.

Este equipamento pode ser utilizado em ambientes quentes?

Sim, esta mesa possui tecnologia tropicalizada, garantindo um desempenho fiável mesmo em temperaturas ambiente de até 43°C e com 65% de humidade.

A manutenção da temperatura é automatizada?

Com certeza. O controlo eletrónico e digital permite uma gestão precisa da temperatura e inclui um sistema de descongelação automática, minimizando a necessidade de intervenção manual.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as estantes Gastronorm em varão de aço plastificado vêm com guias de altura regulável, permitindo adaptar o espaço interior às suas necessidades específicas de armazenamento.

Quais os benefícios do aço inoxidável AISI 304?

O aço inoxidável AISI 304 oferece excelente resistência à corrosão e durabilidade, além de ser fácil de limpar e higienizar, crucial para manter os mais altos padrões de higiene na sua cozinha.