

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada Gastronorm 2 Portas + Gavetas -1865mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18968	<b>Modelo:</b>	18968
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	18968

### Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada de alta performance em aço inox AISI 304, com 2 portas e gavetas. Controlo digital de -2°C a +8°C e tropicalizada.

## Descricao Completa

Explore a nossa mesa de trabalho refrigerada, uma solução robusta e versátil concebida para as exigências da cozinha profissional. Este equipamento de refrigeração de alto desempenho mantém os seus ingredientes frescos e organizados, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência no seu espaço de confeção, permitindo uma preparação rápida e higiénica dos alimentos.

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

- Construção integral em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade excepcional e facilidade de higienização.
- Controlo eletrónico e digital preciso da temperatura para conservação ideal dos alimentos, com descongelação automática para maior conveniência.
- Design com 2 portas e gavetas refrigeradas adicionais, proporcionando um excelente aproveitamento do espaço e organização dos produtos.
- Pés ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada às suas necessidades ergonómicas e facilitando a limpeza do piso.
- Equipamento tropicalizado para operar eficazmente mesmo em ambientes com temperaturas elevadas (até 43°C e 65% de humidade).

### Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande porte a pastelarias e serviços de catering. A sua capacidade de conservação em Gastronorm torna-o indispensável para cozinhas que necessitam de acesso rápido a ingredientes frescos e preparados, agilizando processos e mantendo a qualidade dos seus pratos.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	MRGNF18003+FRESH
Material	Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
Portas	2 portas + gaveta fria sobre o compressor
Temperatura	-2°C a +8°C
Vol. Líquido (L)	281/474
Potência Frigorífica	440 W / 750 W
Potência Elétrica	198 W / 210 W
Classe Energética	A
Alimentação	230 V-1N-50 Hz
Controlo	Eletrónico e digital (EV204N7)
Descongelação	Automática com evaporação da água
Prateleiras	GN 1/1 em varão de aço plastificado, guias ajustáveis (1 grelha + 2 jogos de guias por porta)
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Tropicalização	Até 43°C e 65% humidade
Isolamento	Peto sanitário de 100mm
Sistema de Fecho	Dispositivo automático
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Iluminação	Luz LED
Dimensões (L x P x A)	1865,5 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	170 kg
Conexão Opcional	Frequência 60 Hz
Acessórios Opcionais	Kit de gavetas, sem bancada, sem resguardo, ou com compressor à esquerda

## Perguntas Frequentes

---

### **1. Qual a gama de temperatura que este equipamento de frio suporta?**

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de produtos alimentares frescos.

### **2. O material de construção é resistente à corrosão?**

Sim, o interior e o exterior são construídos em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a higiene e longevidade do equipamento.

### **3. É possível ajustar a altura da bancada?**

Sim, este armário de conservação está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada cozinha e facilitar a integração com outros equipamentos.

### **4. Este equipamento pode ser utilizado em cozinhas com altas temperaturas ambiente?**

Com certeza. Este modelo é tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para manter o seu desempenho eficiente mesmo em ambientes com temperaturas ambientes elevadas, até 43°C e 65% de humidade.

### **5. Como é feita a descongelação do equipamento?**

A descongelação é um processo automático e eletronicamente controlado, que inclui a evaporação automática da água de descongelação, minimizando a necessidade de intervenção manual e garantindo a manutenção da higiene.