

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 de Congelação GN 2330mm Inox AISI 304

Informacoes do Produto

| | | | |
|---------------|----------|----------------|-------|
| SKU: | CO18963 | Modelo: | 18963 |
| Marca: | Corequip | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|---------------|----------|
| Marca | Corequip |
| Modelo | 18963 |

Descricao Resumida

Mesa de congelação profissional com 4 portas, 632L, temperatura -20°C / -10°C. Ideal para cozinha industrial, eficiência e higiene garantidas.

Descricao Completa

Mesa de Congelação — Principais Vantagens

Obtenha uma solução de refrigeração robusta e eficiente com esta mesa de congelação profissional, ideal para qualquer cozinha industrial. Concebida para otimizar o espaço e garantir a conservação impecável dos seus produtos, esta unidade combina alta performance com durabilidade. O seu design funcional facilita a organização e o acesso aos alimentos, contribuindo para um fluxo de trabalho mais ágil e produtivo no seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação é perfeita para uma vasta gama de negócios na área de restauração e hotelaria, incluindo restaurantes de grande volume, pastelarias, serviços de catering e hotéis. A sua capacidade de manter temperaturas muito baixas é crucial para armazenar carnes, peixes e outros produtos congelados, assegurando a segurança alimentar e a qualidade dos ingredientes. Um investimento fundamental para manter a frescura e prolongar a vida útil dos alimentos em ambientes exigentes.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|--------------------------|---------------|
| Portas | 4 |
| Intervalo de Temperatura | -20°C / -10°C |
| Volume Líquido | 632 L |
| Potência Frigorífica | 460 W |
| Potência Elétrica | 704 W |
| Classe Energética | D |

| Característica | Detalhe |
|----------------------------|--|
| Tensão de Funcionamento | 230 V-1N-50 Hz |
| Controlo | Eletrónico e digital de temperatura e descongelação (EV204N7) |
| Descongelação | Evaporação automática da água |
| Prateleiras | GN 1/1 em varão de aço plastificado com guias reguláveis (1 grelha e 2 jogos de guias por porta) |
| Pernas | Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm) |
| Equipamento | Tropicalizado de série (43°C e 65% Humidade) |
| Material Exterior/Interior | Aço inoxidável AISI 304 (traseira em AISI 304) |
| Peto Sanitário | 100mm |
| Fecho | Dispositivo automático |
| Refrigerante | R290a |
| Refrigeração | Tiro forçado |
| Aquecimento Portas | Resistência incorporada |
| Iluminação | Luz LED |
| Dimensões (L x P x A) | 2330 x 700 x 850 mm |
| Peso Líquido | 197 kg |

Perguntas Frequentes

Qual é a principal vantagem desta mesa de congelação em comparação com outros modelos?

A principal vantagem é a sua capacidade tropicalizada, que lhe permite operar em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade, garantindo desempenho superior em cozinhas com condições mais exigentes.

Posso ajustar a altura das prateleiras internas?

Sim, as prateleiras GN 1/1 são feitas em varão de aço plastificado e possuem guias de altura regulável, oferecendo flexibilidade para acomodar diferentes tipos e tamanhos de produtos.

Este equipamento tem algum sistema de descongelação automático?

Sim, esta unidade está equipada com um sistema de evaporação automática da água de descongelação, o que facilita a manutenção e assegura um funcionamento mais higiénico e eficiente.

O tipo de gás refrigerante utilizado é ecológico?

Sim, o refrigerante utilizado é o R290a, um gás natural com baixo impacto ambiental, alinhado com as mais recentes normativas de eficiência energética e sustentabilidade.

É possível adquirir este produto com rodas em vez de pernas?

Sim, as rodas são um opcional que pode ser solicitado, permitindo uma maior mobilidade e versatilidade na disposição do equipamento na sua cozinha profissional.