

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Congelação GN 2330mm Inox AISI 304

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CO18963	<b>Modelo:</b>	18963
<b>Marca:</b>	Corequip	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Corequip
<b>Modelo</b>	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.