

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 Gastronorm 3 Portas 1865mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO18962	Modelo:	18962
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18962

Descricao Resumida

Mesa de congelação profissional em aço inoxidável AISI 304, com 3 portas, ideal para cozinhas industriais. Temperatura de -20°C a -10°C. Capacidade de 474L.

Descricao Completa

Mesa de Congelação — Principais Vantagens

Melhore a eficiência da sua cozinha profissional com esta mesa de congelação Gastronorm, concebida para otimizar o fluxo de trabalho e garantir a conservação impecável dos seus ingredientes. Esta bancada refrigerada combina funcionalidade com um design robusto em aço inoxidável AISI 304, crucial para ambientes de restauração e hotelaria que exigem os mais altos padrões de higiene e durabilidade. O painel de controlo digital facilita o ajuste preciso da temperatura, assegurando que os alimentos perecíveis são armazenados sob as condições ideais.

A pensar na operação diária, este equipamento frigorífico integra um sistema de fecho automático das portas, minimizando a perda de frio, e uma evaporação automática da água de descongelação, que simplifica a manutenção. A sua construção tropicalizada garante um desempenho fiável mesmo sob temperaturas ambientes elevadas (até 43°C e 65% de humidade), tornando-a versátil para diversas configurações de cozinha.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de congelação é perfeita para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias que necessitam de um armazenamento frio versátil e eficiente. A sua compatibilidade com recipientes Gastronorm 1/1, com grelhas ajustáveis, oferece flexibilidade para organizar uma variedade de produtos, desde carnes a vegetais, garantindo fácil acesso aos seus ingredientes. É uma solução essencial para chefs e gestores de cozinhas que procuram otimizar o espaço e manter a qualidade dos alimentos congelados.

Sua estrutura com costas em AISI 304 e pés reguláveis em altura demonstra a sua adaptabilidade a qualquer ambiente de trabalho, enquanto o peto sanitário de 100mm ressalta o compromisso com a higiene. A durabilidade e a facilidade de limpeza do aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, tornam-na numa peça central para qualquer estabelecimento que preze pela organização e pela segurança alimentar.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões (L x P x A)	1865 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	170 kg
Portas	3
Intervalo de Temperatura	-20°C a -10°C
Volume Útil	474 L
Potência Frigorífica	460 W
Potência Elétrica	550 W
Classe Energética	D
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Controlo de Temperatura	Eletrónico e Digital (EV204N7)
Evaporação Água Descongelação	Automática
Estantes	1 Grelha GN 1/1, 2 Jogos de Guias por Porta
Pés Reguláveis	Aço Inoxidável (20mm)
Equipamento Tropicalizado	Sim (43°C e 65% Humidade)
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável AISI 304
Peto Sanitário	100mm
Fecho de Portas	Automático
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro Forçado
Resistência nas Portas	Sim
Luz	LED
Frequência	50 Hz (com opção 60 Hz)
Opcionais	Rodas, Fregadero, Kit de Gavetas, Sem Tampo, Sem Peto ou com Compressor à Esquerda

Perguntas Frequentes

Qual a gama de temperatura que este balcão de congelação oferece?

Este equipamento opera num intervalo de temperatura entre -20°C e -10°C, ideal para a conservação de uma diversidade de produtos congelados em cozinhas profissionais.

É fácil de limpar e manter a higiene?

Sim, o interior e exterior são totalmente construídos em aço inoxidável AISI 304, material reconhecido pela sua grande resistência à corrosão e facilidade de limpeza, garantindo a máxima higiene e durabilidade em ambientes de restauração.

Este balcão pode ser utilizado em cozinhas com altas temperaturas ambiente?

Absolutamente. A sua conceção tropicalizada permite um funcionamento eficiente mesmo em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade, uma característica vital para cozinhas comerciais movimentadas.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as grelhas GN 1/1 fornecidas são em varão de aço plastificado e possuem guias de altura regulável, oferecendo flexibilidade para acomodar diferentes tamanhos de recipientes e otimizar o espaço de armazenamento.

Quais as opções de personalização ou acessórios disponíveis?

Existem várias opções, incluindo a possibilidade de adicionar rodas para facilitar a mobilidade, um kit de gavetas para uma organização mais específica, ou configurações sem tampo e sem peto sanitário, conforme as necessidades da sua cozinha.