

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Frigorífica GN 1/1 com 3 Portas - 700mm Profundidade

Informacoes do Produto

SKU:	CHTRCH-180	Modelo:	TRCH-180
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1792 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TRCH-180
Marca	CLIMA
Instalação	De Chão
Largura (mm)	600–1000 mm
Linha	700

Nº de Portas	3
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa frigorífica profissional com 3 portas, 455L, profundidade 700mm. Construção robusta em inox AISI-304, classe energética C. Ideal para restauração.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta robusta mesa de trabalho refrigerada, concebida para oferecer a máxima eficiência e durabilidade. Fabricada em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial em ambientes de restauração e hotelaria. Os componentes de alta qualidade, como os compressores DANFOSS SECOP, asseguram um desempenho frigorífico fiável e um baixo consumo energético.

Além disso, o design inteligente com pés ajustáveis em altura permite uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, enquanto o isolamento em poliuretano injetado otimiza a conservação da temperatura. As portas com fecho automático e o sistema de ventilação frontal otimizado contribuem para a poupança energética e para um funcionamento eficiente, mesmo em cozinhas com espaço limitado. Este equipamento frigorífico é um investimento que combina funcionalidade, higiene e poupança operacional.

Aplicações Profissionais

Esta unidade de refrigeração é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e outros estabelecimentos do setor alimentar que necessitem de uma solução eficaz para a conservação de alimentos. A sua bancada superior em inox serve como uma excelente superfície de trabalho, permitindo a preparação de refeições enquanto os ingredientes permanecem convenientemente refrigerados e acessíveis. A capacidade de 455 litros e as três portas facilitam a organização e o acesso rápido a diferentes tipos de produtos, otimizando o fluxo de trabalho.

É particularmente adequada para espaços onde a otimização vertical é crucial, combinando um espaço de trabalho com armazenamento frigorífico, resultando em maior eficiência e aproveitamento da área disponível. A fiabilidade e a facilidade de manutenção tornam-no na escolha certa para

operações exigentes, onde a qualidade e a conformidade com as normas de higiene são primordiais.

Características Técnicas

Portas	3
Temperatura	-2 / +8 (°C)
Capacidade	455 litros
Classe energética	C
Consumo	1118 (kWh/ano)
Potência	190 W
Dimensões (LxPxA)	1792x700x850 (mm)
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Compressor	DANFOSS SECOP
Isolamento	Poliuretano injetado com densidade de 40 Kg/m ³
Refrigerante	R-290 (ecológico)
Pés	Em aço inoxidável, reguláveis em altura
Evaporador	De tiragem forçada com revestimento anti-corrosão
Controlo	Eletrónico e digital da temperatura e descongelação

Perguntas Frequentes

1. Qual a durabilidade esperada deste equipamento frigorífico?

Graças à sua construção em aço inoxidável AISI-304 e à utilização de compressores DANFOSS SECOP de alta qualidade, este equipamento foi concebido para uma longa vida útil, mesmo em condições de uso intensivo em cozinhas profissionais. A fiabilidade dos componentes e o seu fabrico nacional com 30 anos de experiência são garantia de robustez e durabilidade.

2. Este equipamento é fácil de limpar e manter?

Sim, o design foi otimizado para facilitar a limpeza e a manutenção. Os cantos interiores são arredondados, a bancada possui para-choques sanitário, e inclui calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e dreno para evacuação de líquidos. A grelha basculante também facilita o acesso para limpeza e manutenção da unidade de refrigeração.

3. Como posso garantir a eficiência energética do equipamento?

Para maximizar a eficiência, certifique-se de que as portas fecham corretamente e que a mesa está instalada num local com boa circulação de ar, como o sistema de ventilação frontal e a entrada de ar adicional deste modelo. O controlo eletrónico e digital permite uma gestão precisa da temperatura e descongelação, contribuindo para a poupança de energia.

4. Posso ajustar a altura dos pés da mesa?

Sim, esta mesa frigorífica está equipada com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura. Esta característica permite adaptar o equipamento à ergonomia da sua cozinha e nivelá-lo em superfícies irregulares, garantindo estabilidade e funcionalidade.

5. Que tipo de gás refrigerante utiliza este modelo?

Este equipamento utiliza o gás refrigerante ecológico R-290. Esta escolha demonstra o compromisso com a sustentabilidade ambiental, minimizando o impacto ecológico da sua operação enquanto mantém um desempenho frigorífico de excelência.