

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 Refrigerada 4 Gavetas GN1/1-100 + 1 Gaveta GN1/1-300

Informacoes do Produto

SKU:	CHTRCHB-180-4	Modelo:	TRCHB-180-4
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	1792 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TRCHB-180-4
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19268

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	3.548,35 €
Estado Optimização	pending
Instalação	De Chão
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de bancada com 4 gavetas GN1/1-100 e 1 gaveta GN1/1-300, ideal para cozinhas profissionais. Conservação eficiente entre -2°C e +8°C.

Descricao Completa

mesa refrigerada profissional — Mesa de Refrigeração – Principais Vantagens

Esta unidade de refrigeração para bancada é ideal para cozinhas profissionais e restauração, permitindo o armazenamento e a preparação de alimentos de forma eficiente. O seu design robusto e a qualidade dos materiais garantem durabilidade e higiene, cruciais em qualquer ambiente alimentar rigoroso. A configuração de gavetas otimiza o espaço e facilita o acesso rápido aos ingredientes, contribuindo para dinamizar o seu serviço. A capacidade de operar em temperaturas controladas (-2 / +8 °C) assegura a conservação perfeita de uma vasta gama de produtos.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é perfeitamente adequado para pastelarias que necessitam de manter ingredientes frescos, talhos que armazenam carnes, ou qualquer restaurante que exija uma solução de refrigeração fiável e acessível. A sua construção em aço inoxidável AISI-304, tanto no interior como no exterior, garante uma limpeza fácil e resistência à corrosão, indispensável para cumprir as normas de segurança alimentar. Os pés ajustáveis em altura permitem uma adaptação perfeita a qualquer espaço de trabalho, otimizando a ergonomia da sua equipa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Temperatura	-2 / +8 (°C)
Capacidade	135 litros
Classe Energética	D
Consumo	1194 kWh/ano
Potência	220 W
Dimensões (LxPxA)	1792x700x600 mm
Material	Aço Inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Prateleiras/Gavetas	4 gavetas GN1/1-100 Profundidade + 1 gaveta GN1/1-300 Profundidade
Refrigerante	Gás ecológico R-290
Pés	Reguláveis em altura
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m³)
Evaporador	Tiragem forçada com revestimento anti-corrosão
Controlo	Eletrónico e digital de temperatura e descongelação
Descongelação	Evaporação automática da água

Perguntas Frequentes

Qual a temperatura de funcionamento do equipamento?

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2 °C e +8 °C, ideal para a conservação de diversos tipos de alimentos frescos.

As gavetas são compatíveis com que tipo de tabuleiros GN?

As gavetas foram concebidas para acomodar tabuleiros Gastronorm, sendo quatro delas adequadas para GN 1/1 com 100 mm de profundidade e uma para GN 1/1 com 300 mm de profundidade, proporcionando grande versatilidade.

Qual é o sistema de refrigeração utilizado neste modelo?

Este aparelho utiliza um sistema de refrigeração por tiragem forçada com gás ecológico R-290, que oferece eficiência energética e um impacto ambiental reduzido.

Como é feita a limpeza e manutenção do produto?

A mesa foi projetada com cantos interiores arredondados, juntas laváveis e correções amovíveis,

facilitando uma limpeza profunda e higiênica. A grelha basculante da unidade de refrigeração também simplifica o acesso para manutenção.

Posso ajustar a altura da mesa para o meu espaço de trabalho?

Sim, o equipamento dispõe de pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo uma integração perfeita e ergonômica na sua cozinha profissional.