

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Central GN 1/1 Fundo 700 - 2242mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHTRCHB-225-6	Modelo:	TRCHB-225-6
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	40 kg	Dimensões:	2242 x 700 x 600 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TRCHB-225-6
Marca	CLIMA
Importado em	20/04/2026
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	19270

Outros Atributos	Marca: CLIMA
Preço Otimizado	4.422,82 €
Estado Optimização	pending
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada central com 7 gavetas GN 1/1, em aço inox (2242x700x600h mm).
Ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço e a eficiência em cozinhas profissionais, esta bancada refrigerada é uma solução versátil para apoio à confeção e armazenamento refrigerado. A sua construção robusta e o design inteligente garantem durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e produtivo.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é ideal para restaurantes, hotéis, cafetarias e outras cozinhas com elevada produção. Serve como suporte refrigerado para equipamentos de cozinha, permitindo um acesso rápido a ingredientes frescos. A sua altura de 600 mm é perfeitamente adaptada para que o plano de trabalho dos eletrodomésticos se situe entre os 850 e 900 mm, facilitando o fluxo de trabalho e a ergonomia na sua cozinha.

Características Técnicas

Gavetas	6x GN 1/1-100 + 1x GN 1/1-300
---------	-------------------------------

Temperatura	-2 °C a +8 °C
Capacidade	230 litros
Classe Energética	E
Consumo	1919 kWh/ano
Potência	350 W
Dimensões (LxPxA)	2242x700x600 mm
Material	Aço inoxidável AISI-304 (interior e exterior)
Compressor	DANFOSS SECOP
Isolamento	Poliuretano injetado (40 Kg/m³)
Evaporador	Tiragem forçada, revestimento anti-corrosão
Controlo Temperatura	Eletrónico e digital
Refrigerante	R-290 (ecológico)

Perguntas Frequentes

Esta mesa refrigerada é adequada para que tipo de estabelecimentos?

É ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a conservação e preparação de alimentos requerem refrigeração eficiente e um plano de trabalho otimizado.

Qual é a vantagem do sistema de ventilação frontal?

O sistema de ventilação frontal e entrada de ar adicional melhora significativamente o funcionamento da unidade, especialmente em espaços confinados, garantindo uma refrigeração consistente e eficiente.

Como é feita a limpeza e manutenção desta unidade?

O design inclui elementos que facilitam a limpeza, como calafetagens substituíveis, correções amovíveis, fundo sanitário profundo, juntas curvas e um escoamento para evacuação de líquidos residuais.

As gavetas são compatíveis com que tamanhos Gastronorm?

As gavetas foram concebidas para acomodar tabuleiros Gastronorm de 100 mm ou 300 mm de profundidade, proporcionando flexibilidade no armazenamento de diferentes tipos de alimentos.

Este equipamento possui alguma certificação de qualidade ou eficiência?

A fiabilidade é assegurada pela utilização de componentes de alta qualidade, compressores de baixo consumo energético e parâmetros de controlo eletrónico otimizados, testados em laboratório para garantir um desempenho superior.