

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 rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada de Preparação com Vitrine GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	EU3130	Modelo:	3130
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3130
Marca	EUTRON
Instalação	De Chão
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação profissional em inox com vitrine superior. Ideal para cozinhas, restaurantes e snack-bares. Capacidade para 4 cubas GN 1/1.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada de Preparação — Mesa Refrigerada GN 1/1 — Principais Vantagens

Potencie a produtividade e a higiene na sua cozinha profissional com esta mesa refrigerada de preparação. Fabricada em aço inoxidável de alta qualidade, a sua durabilidade é assegurada, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento de restauração. O controlo eletrónico e digital da temperatura, juntamente com o sistema de refrigeração estática assistida por ventilador interno, garante a conservação ideal dos seus alimentos, por forma a cumprir as mais exigentes normas de segurança alimentar.

O **armário refrigerado** dispõe de 3 portas de acesso com fecho automático e um compressor Embraco de alta eficiência, assegurando um desempenho fiável e de baixo consumo. Além disso, a vitrine expositora superior não só aumenta a visibilidade dos seus produtos, como também oferece uma proteção higiénica eficaz, ideal para buffets ou áreas de preparação abertas ao público.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a solução perfeita para uma variedade de ambientes profissionais, desde restaurantes movimentados e catering de eventos, até pastelarias e take-aways que exigem uma preparação eficiente e uma ótima conservação. O seu design compacto e funcional permite uma integração harmoniosa em qualquer linha de confeção, otimizando o fluxo de trabalho da sua equipa. É ideal para a exposição e preparação de ingredientes em pizzarias, snack-bares e cozinhas de hotéis, onde a frescura e a apresentação são cruciais.

Características Técnicas

Material da Estrutura	Aço inoxidável de alta qualidade
Tipo de Refrigeração	Estática assistida por ventilador interior

Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Capacidade	4 cubas GN 1/1 de até 150 mm de profundidade (não incluídas)
Portas	3 portas de acesso com fecho automático
Temperatura de Trabalho	+2°C a +8°C
Descongelação	Automática
Gás Refrigerante	R290 (ecológico)
Voltagem	220V / 50Hz
Compressor	Embraco
Dimensões (mm)	1365 x 700 x 1030