

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



Mesa Refrigerada Inox 3 Portas Linha 600 Tropical

Informacoes do Produto

SKU:	EU4101	Modelo:	4101
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Garantia de limpeza
Interior con uniones
curvas



Contrapuerta
embutida

Especificacoes

Modelo	4101
Marca	EUTRON
Linha	600
N° de Portas	3
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Mesa refrigerada profissional com 3 portas, ideal para cozinhas que exigem alto desempenho e durabilidade. Isolamento e refrigeração eficientes.

Descrição Completa

Mesa Refrigerada Inox — Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta **mesa refrigerada** de alto desempenho, projetada para as condições mais exigentes. Com um corpo exterior e interior em aço inoxidável robusto, esta **bancada refrigerada** assegura a máxima durabilidade e higiene, essenciais para qualquer estabelecimento de restauração. O seu design foi otimizado para oferecer um grande volume interno, permitindo-lhe armazenar uma quantidade considerável de produtos frescos de forma organizada e eficiente.

A tecnologia de refrigeração por ventilador, combinada com um isolamento de poliuretano de 50 mm de espessura, garante uma manutenção de temperatura excecional e um significativo **poupança energética**. Além disso, o compressor ventilado desmontável facilita a manutenção e o acesso para eventuais reparações. As portas com fecho automático de 90° e dobradiças de zamak são um testemunho à qualidade e à atenção ao detalhe, proporcionando uma vedação segura e minimizando a perda de frio em ambientes de trabalho agitados.

Preparada para operar eficazmente em temperaturas ambientes elevadas, até 43°C, esta **mesa de frio** é a solução ideal para cozinhas de ritmo acelerado em hotéis, restaurantes ou empresas de catering. O seu termostato eletrónico de temperatura e descongelação oferece controlo preciso e fiável, assegurando a conservação ótima dos seus alimentos. A inovadora **mesa de trabalho inox** com aquecimento antigotejamento permanente no aro da porta previne a acumulação de condensação, mantendo as condições ideais para o funcionamento contínuo do equipamento.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é a escolha ideal para uma vasta gama de aplicações em cozinhas comerciais e estabelecimentos do setor HORECA. Poderá ser utilizada como uma estação de preparação de ingredientes refrigerada em restaurantes movimentados, um balcão de conservação de alimentos em

hotéis de grande dimensão, ou como um elemento crucial na linha de confeção de um serviço de catering eficiente. A sua robustez e capacidade de manter temperaturas estáveis, mesmo em ambientes quentes, tornam-na perfeita para a preparação de saladas, sanduíches e outros pratos que exigem refrigeração constante.

Características Técnicas

Material Exterior e Interior	Aço inoxidável
Condições Tropicais	Até 43°C
Design	Patenteado em V
Portas	3 (c/ fecho automático a 90° e dobradiças de zamak)
Isolamento	Poliuretano (50 mm de espessura)
Densidade do Isolamento	40 kg/m³
Gás Refrigerante	R-134 A (Livre de CFC)
Compressor	Ventilado e desmontável
Refrigeração	Por ventilador
Controlo Temperatura	Termostato eletrónico (temperatura e descongelação)
Pés	Aço Inoxidável