

# 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 rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada Inox Série 600 TPS-62 2 Portas

### Informacoes do Produto

|        |        |         |      |
|--------|--------|---------|------|
| SKU:   | EU4100 | Modelo: | 4100 |
| Marca: | EUTRON | EAN:    | N/D  |

### Imagens do Produto



Garantia de limpeza  
Interior con uniones  
curvas



Contrapuerta  
embutida

### Especificacoes

|              |        |
|--------------|--------|
| Modelo       | 4100   |
| Marca        | EUTRON |
| Linha        | 600    |
| N° de Portas | 2      |

|             |           |
|-------------|-----------|
| Temperatura | Positiva  |
| Tipo        | Mesa Fria |

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada de aço inox com 2 portas, ideal para cozinhas profissionais. Altamente eficiente e durável, mantém ingredientes frescos e acessíveis.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Inox — Principais Vantagens

Projetada para cozinhas profissionais exigentes, esta mesa refrigerada é a solução ideal para manter os seus ingredientes frescos e organizados. Fabricada com corpo exterior e interior em aço inoxidável, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. A sua construção robusta assegura um desempenho fiável, mesmo em condições de uso intensivo, tornando-a uma verdadeira aliada na eficiência da sua cozinha.

A tecnologia avançada de refrigeração, com um compressor ventilado desmontável e gás refrigerante R-134 A, proporciona um alto desempenho mesmo em temperaturas tropicais até 43°C. O termostato de temperatura e descongelação com controlo eletrónico permite uma gestão precisa, assegurando a conservação ótima dos alimentos. Este [equipamento de frio](#) é uma peça chave para a segurança alimentar e a produtividade da sua equipa.

Com portadas de fecho automático a 90° e dobradiças de zamak, o acesso ao amplo volume interno é prático e seguro. O isolamento de poliuretano de 50 mm, respeitador do ozono e com alta densidade, contribui para um significativo [poupança energética](#), reduzindo os custos operacionais do seu espaço. É uma escolha inteligente para negócios que valorizam a sustentabilidade e a eficiência económica.

### Aplicações

Esta mesa de trabalho profissional encontra o seu lugar ideal em diversos estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. É perfeita para chefs que necessitam de uma superfície de trabalho robusta combinada com acesso fácil a produtos refrigerados. A sua versatilidade permite o seu uso em áreas de preparação de saladas, sandes ou qualquer prato que exija ingredientes frescos por perto. Este [armário refrigerado](#) integra-se perfeitamente em linhas de

confeção, otimizando o fluxo de trabalho e a funcionalidade do espaço.

### Características Técnicas

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| Material Exterior/Interior | Aço Inoxidável                                      |
| Temperatura Operacional    | Até 43°C (condições tropicais)                      |
| Número de Portas           | 2                                                   |
| Tipo de Gás Refrigerante   | R-134 A (Livre de CFC)                              |
| Isolamento                 | Poliuretano (50 mm de espessura)                    |
| Densidade do Isolamento    | 40 kg/m³                                            |
| Compressor                 | Ventilado, desmontável                              |
| Controlo de Temperatura    | Termostato eletrónico (temperatura e descongelação) |
| Pés                        | Aço inoxidável                                      |