

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Gastronorm com 4 Portas de Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	CO18960	Modelo:	18960
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18960
Linha	700
N° de Portas	4
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada Gastronorm com 4 portas de vidro, 632L, temperatura -2°C/+8°C. Ideal para restauração que exige eficiência e fiabilidade.

Descricao Completa

mesa refrigerada gastronorm — Mesa Refrigerada – Principais Vantagens

Potência e versatilidade definem esta bancada refrigerada GN, ideal para qualquer cozinha profissional. Com construção robusta em aço inoxidável e capacidade de operar em ambientes até 43°C, garante a conservação ótima dos seus ingredientes, mesmo nas condições mais exigentes. A sua concepção foi pensada para otimizar o espaço e a funcionalidade, tornando-a um pilar essencial para a eficiência do seu negócio.

Ainda mais, a tecnologia de refrigeração por tiro forçado, combinada com o controlo eletrónico e digital da temperatura, assegura uma distribuição homogénea do frio. Este equipamento não só preserva a frescura dos alimentos como também contribui para uma significativa poupança energética, graças à sua classificação energética de classe A. É a escolha perfeita para quem procura fiabilidade, durabilidade e desempenho superior.

Aplicações Profissionais

Esta mesa de refrigeração é uma solução indispensável para diversos estabelecimentos, desde restaurantes e pastelarias a hotéis e cafetarias. Ideal para a preparação de alimentos, conservação de produtos frescos e acesso rápido a ingredientes refrigerados, otimizando o fluxo de trabalho. A sua versatilidade permite que seja utilizada como parte integrante de linhas de produção em cozinhas profissionais, ou como um elemento de suporte robusto em áreas de serviço.

A resistência das portas e a capacidade de organização interna com grelhas GN1/1 reguláveis em altura tornam-na adequada para uso intensivo em ambientes movimentados. Chefs e equipas de cozinha apreciarão a facilidade de limpeza e a durabilidade dos materiais, garantindo um investimento seguro e rentável a longo prazo para qualquer negócio no setor da restauração e hotelaria.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Portas	4, de vidro

Característica	Detalhe
Grelhas	GN1/1 em varão de aço plastificado (1 por porta, com 2 jogos de guias por porta)
Gama de Temperatura	−2°C a +8°C
Volume Líquido	632 L
Potência Frigorífica	440 W
Potência Elétrica	308 W
Classe Energética	A
Tensão Operacional	230 V-1N-50 Hz
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital (EV204N7)
Descongelação	Evaporação automática da água
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm)
Tropicalização	Até 43°C e 65% de humidade
Parte Traseira	Aço inoxidável AISI 304
Interior e Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Rodapé Sanitário	100mm
Fecho de Porta	Dispositivo automático
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Resistências	Nas portas
Iluminação	Luz LED

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada possui um volume líquido de 632 litros, proporcionando amplo espaço de armazenamento para os seus produtos e ingredientes.

É possível ajustar a altura das prateleiras?

Sim, o equipamento inclui grelhas GN1/1 em varão de aço plastificado com guias de altura regulável, permitindo adaptar o espaço conforme as suas necessidades.

Esta mesa é adequada para ambientes de cozinha com altas temperaturas?

Sim, a mesa refrigerada foi concebida para operar em condições tropicais, suportando temperaturas ambiente até 43°C e 65% de humidade, ideal para cozinhas profissionais exigentes.

Como é feita a manutenção e limpeza do equipamento?

Com interior e exterior em aço inoxidável AISI 304, este aparelho é fácil de limpar e manter, garantindo a higiene necessária em qualquer ambiente profissional. A evaporação automática da água de descongelação também simplifica a manutenção.

Este produto oferece alguma funcionalidade para poupança de energia?

Sim, o equipamento possui controlo eletrónico e digital da temperatura, para além de ser classificado com eficiência energética de classe A, otimizando o consumo e reduzindo os custos operacionais.