

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 Profissional 2 Portas FR15002

Informacoes do Produto

SKU:	CO11381	Modelo:	11381
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	11381
Aplicação	Snack
Instalação	De Chão
Linha	600
N° de Portas	2

Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional em aço inox AISI 201, 2 portas, 333L, temperatura -2°C/+8°C, refrigeração ventilada. Ideal para gestão de snacks.

Descricao Completa

Concebida para a restauração moderna, esta mesa de frio destaca-se pela sua eficiência e durabilidade. O design robusto em aço inoxidável AISI 201, tanto no interior como no exterior, garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene impecável, essencial para qualquer cozinha profissional. Com um sistema de refrigeração por tiro forçado, assegura uma distribuição homogênea da temperatura, mantendo os seus ingredientes frescos e seguros.

A unidade incorpora um compressor hermético com condensador ventilado e um controlo eletrónico e digital preciso da temperatura, permitindo um ajuste fiável entre -2°C e +8°C. A funcionalidade de descongelação automática com evaporação eficiente da água otimiza a manutenção diária, enquanto as duas portas e prateleiras reguláveis em altura oferecem uma organização flexível para diferentes tipos de alimentos e recipientes.

mesa refrigerada profissional — Armazenamento Refrigerado — Principais Vantagens

- **Eficiência Energética:** O sistema de refrigeração otimizado e o gás refrigerante R290a minimizam o consumo de energia, contribuindo para uma operação mais económica e sustentável.
- **Durabilidade Superior:** Fabricada em aço inoxidável AISI 201, esta mesa garante uma vida útil prolongada e facilidade na limpeza, suportando o ritmo de uma cozinha industrial.
- **Controlo Preciso:** O controlo eletrónico e digital da temperatura assegura a conservação ideal dos alimentos, prevenindo desperdícios e garantindo a segurança alimentar.
- **Versatilidade:** Com prateleiras ajustáveis e a opção de integrar um kit de gavetas ou diferentes tipos de tampos, adapta-se perfeitamente às necessidades específicas do seu negócio.
- **Higiene Facilitada:** As superfícies lisas em inox e a evaporação automática da água de descongelação simplificam a limpeza e manutenção, mantendo os mais altos padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias e snack-bares que necessitam de um armazenamento refrigerado fiável e acessível. A sua robustez torna-o perfeito para uso intensivo na preparação de alimentos, garantindo que os ingredientes permaneçam frescos e prontos a usar durante todo o serviço. Além disso, a sua configuração personalizável permite que se integre facilmente em diferentes layouts de cozinha, otimizando o espaço e a eficiência dos fluxos de trabalho. É uma adição valiosa para qualquer estabelecimento que preza pela qualidade e organização.

Características Técnicas

Modelo	FR15002
Portas	2
Temperatura	-2°C/+8°C
Volume Neto	333 Litros
Potência Frigorífica	250W
Potência Elétrica	368W
Tensão	230 V-1N-50 Hz
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável AISI 201
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Descongelação	Automática com evaporação de água
Prateleiras	Varilha de aço plastificada (1 por porta)
Patas	Aço inoxidável reguláveis em altura
Traseira	Galvanizado
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Dimensões (L x P x A)	1492 x 600 x 1045 mm

Peso Líquido	131 Kg
Opções	Móvel tropicalizado, rodas, kit de gavetas, sem tampo ou com granito, sem resguardo

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura deste equipamento?

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, ideal para conservar uma ampla variedade de produtos perecíveis em condições ótimas.

Qual o material de construção do interior e exterior?

Tanto o interior como o exterior do equipamento são fabricados em aço inoxidável AISI 201, garantindo durabilidade, fácil limpeza e resistência à corrosão, indispensável em ambientes de cozinha profissional.

As prateleiras são ajustáveis?

Sim, as prateleiras de varilha de aço plastificada são reguláveis em altura, permitindo adaptar o espaço interno de acordo com as suas necessidades de armazenamento e o tamanho dos recipientes.

Este equipamento tem descongelação automática?

Certamente, este modelo dispõe de descongelação automática com evaporação da água, o que facilita significativamente a manutenção e higiene, evitando a acumulação de gelo e reduzindo o esforço do utilizador.

É possível personalizar o tampo da mesa?

Sim, há opções de personalização para o tampo da mesa, incluindo a possibilidade de ter a mesa sem tampo ou com um tampo em granito, adaptando-se ao design e funcionalidade da sua cozinha.