

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



Mesa de Refrigeração Gastronorm 2330mm 4 Portas GN 1/1

Informacoes do Produto

SKU:	CO18957	Modelo:	18957
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18957
Instalação	De Chão
Linha	700
N° de Portas	4
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Mesa de refrigeração profissional em aço inox AISI 304, 4 portas GN 1/1. Controlo digital de temperatura, tropicalizada e eficiente. Ideal cozinhas.

Descrição Completa

mesa refrigeração gastronorm — Refrigeração Profissional — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada Gastronorm é uma solução robusta e eficiente para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração. Concebida para otimizar o armazenamento de alimentos, dispõe de quatro portas e uma capacidade generosa, ideal para manter os ingredientes frescos e organizados. Fabricada em aço inoxidável AISI 304, tanto no interior como no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, parâmetros essenciais em qualquer ambiente de trabalho exigente. O design inclui patas reguláveis em altura e um peto sanitário, assegurando a adaptação perfeita ao espaço e o cumprimento das normas de higiene.

A unidade incorpora um sistema de controlo eletrónico e digital de temperatura e descongelação, permitindo uma gestão precisa do frio. A refrigeração por tiro forçado assegura uma distribuição uniforme do ar, mantendo uma temperatura consistente entre -2°C e +8°C, crucial para a conservação ideal de produtos. Além disso, a sua classe energética A e a utilização do refrigerante R290a refletem um compromisso com a eficiência e a sustentabilidade ambiental, ajudando a reduzir os custos operacionais do seu negócio.

Aplicações Profissionais

Este balcão frigorífico é indicado para uma vasta gama de negócios no setor da hotelaria e restauração. É uma adição indispensável para restaurantes, hotéis, cafetarias, casas de take-away e cantinas que necessitem de uma solução de armazenamento refrigerado fiável, com fácil acesso e capacidade Gastronorm. A compatibilidade com tabuleiros GN 1/1, com grelhas e guias ajustáveis em altura, torna-o versátil para a organização de diversos tipos de alimentos e preparações culinárias.

A sua construção tropicalizada permite o funcionamento em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade, sem comprometer o desempenho, o que o torna apto para cozinhas de alta intensidade. A opção de adicionar rodas ou um kit de gavetas oferece ainda maior flexibilidade, adaptando-se às necessidades específicas de cada espaço e processo de trabalho. A iluminação

LED interior facilita a visualização dos produtos, melhorando a organização e o fluxo de trabalho.

Características Técnicas

Portas	4
Intervalo de Temperatura	-2°C / +8°C
Volume Líquido	632 L
Potência Frigorífica	220 W
Potência Elétrica	308 W
Classe Energética	A
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Evaporação da Água de Descongelação	Automática
Estantes	GN 1/1 em varão de aço plastificado, com guias reguláveis em altura (1 grelha e 2 jogos de guias por porta)
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura (20mm)
Tropicalização	Até 43°C e 65% de humidade
Material Interno/Externo	Aço inoxidável AISI 304
Costa	AISI 304
Peto Sanitário	100mm
Fecho de Portas	Dispositivo automático
Refrigerante	R290a (refrigeração e congelação)
Sistema de Refrigeração	Tiro forçado
Resistência nas Portas	Sim
Iluminação	Luz LED
Dimensões (L x P x A)	2330 x 700 x 850 mm

Peso Líquido	198 kg
--------------	--------

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta mesa de refrigeração?

A mesa de refrigeração possui um volume líquido de 632 litros e quatro portas, oferecendo um espaço amplo e organizado para o armazenamento de produtos alimentares.

Este equipamento é adequado para ambientes de cozinha com altas temperaturas?

Sim, a unidade é tropicalizada, o que significa que foi concebida para funcionar eficazmente em ambientes com temperaturas até 43°C e uma humidade de 65%, garantindo a performance mesmo sob condições exigentes.

As prateleiras são ajustáveis?

As prateleiras são do tipo GN 1/1, fabricadas em varão de aço plastificado, e incluem guias com altura regulável, permitindo uma flexibilidade total na organização do espaço interior.

Quais os benefícios do controlo eletrónico e digital de temperatura?

O controlo eletrónico e digital da temperatura e descongelação oferece uma monitorização precisa e fácil ajuste, assegurando que os seus alimentos são conservados na temperatura ideal para máxima frescura e segurança.

É possível mover esta mesa de refrigeração facilmente?

A mesa vem equipada com patas reguláveis em altura, mas também existe a opção de adquirir rodas, o que facilita significativamente a sua movimentação e reposicionamento dentro da cozinha, conforme a necessidade.