

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



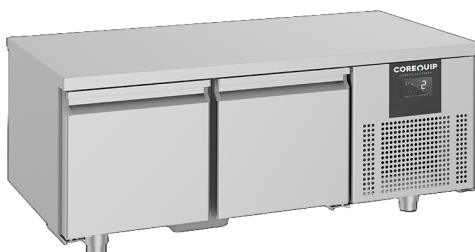
Hotelequip.pt

Mesa de Refrigeração Gastronorm com 2 Gavetas GN1/1 1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO18964	Modelo:	18964
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18964
Instalação	De Chão
Linha	700
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa de refrigeração profissional com 2 gavetas GN1/1 e 180L de volume útil, ideal para cozinhas industriais. Temperatura de -2°C a +8°C.

Descricao Completa

mesa refrigeração Gastronorm — Refrigeração Profissional — Otimização de Espaço

Esta mesa refrigerada, concebida especificamente para cozinhas profissionais, bares e hotelaria, oferece uma solução eficiente para a conservação de alimentos. Com a sua construção robusta em aço inoxidável AISI 304 e duas gavetas compatíveis com contentores GN1/1, a organização da sua cozinha será simplificada e a acessibilidade aos ingredientes será otimizada. A tecnologia de refrigeração avançada garante a manutenção de temperaturas ideais para preservar a frescura dos seus produtos, contribuindo para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é uma adição valiosa para qualquer cozinha industrial, permitindo uma gestão eficaz do espaço e uma refrigeração fiável. É ideal para estabelecimentos que necessitam de rápido acesso a ingredientes refrigerados durante a preparação de pratos, como restaurantes movimentados, snack-bares e serviços de catering. A sua adaptabilidade a ambientes com altas temperaturas (tropicalizado de série até 43°C e 65% de humidade) torna-o adequado para cozinhas com as condições mais exigentes, garantindo um desempenho consistente e duradouro.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Gavetas	2 x GN1/1
Intervalo de Temperatura	-2°C / +8°C
Volume Líquido	180 L
Potência Frigorífica	300 W
Potência Elétrica	440 W
Classe Energética	D

Característica	Detalhe
Tensão de Funcionamento	230 V-1N-50 Hz
Controlo	Eletrónico e digital da temperatura de descongelação (Painel de controlo Digital EV204N7)
Evaporação da Água de Descongelação	Automática
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Equipamento Tropicalizado	De série (Temperatura de Trabalho 43°C e 65% Humidade)
Material (Interior e Exterior)	Aço inoxidável AISI 304
Bancada	Sem espaldar
Refrigerante	R290a (em refrigeração e congelação)
Compressor	Hermético com condensador ventilado
Dimensões (L x P x A)	1400 x 700 x 600 mm
Peso Líquido	95 kg
Rodas	Opcional
Frequência	60 Hz

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade das gavetas desta mesa?

Cada gaveta desta mesa é compatível com o formato Gastronorm GN1/1, proporcionando um armazenamento padronizado e eficiente para os seus ingredientes.

Esta mesa de refrigeração é adequada para cozinhas com altas temperaturas?

Sim, o equipamento é tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para funcionar eficazmente em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade.

É possível ajustar a altura da mesa de trabalho?

Sim, esta mesa baixa está equipada com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às suas necessidades ergonómicas.

Qual o tipo de refrigerante utilizado neste equipamento?

Esta mesa utiliza o refrigerante R290a, um gás ecológico e eficiente para refrigeração e congelação, alinhado com as mais recentes normas ambientais.

Posso optar por ter rodas nesta mesa?

Sim, as rodas são um opcional disponível, pelo que pode escolher esta funcionalidade para uma maior mobilidade e facilidade de limpeza na sua cozinha.