

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 2 Portas + Gavetas -1865mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO18968	Modelo:	18968
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	18968
Instalação	De Chão
Largura (mm)	mais de 1500 mm
Linha	700
N° de Portas	2

Temperatura	Negativa
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada de alta performance em aço inox AISI 304, com 2 portas e gavetas. Controlo digital de -2°C a +8°C e tropicalizada.

Descricao Completa

Explore a nossa mesa de trabalho refrigerada, uma solução robusta e versátil concebida para as exigências da cozinha profissional. Este equipamento de refrigeração de alto desempenho mantém os seus ingredientes frescos e organizados, otimizando o fluxo de trabalho e a eficiência no seu espaço de confeção, permitindo uma preparação rápida e higiénica dos alimentos.

mesa refrigerada gastronorm — Mesa Refrigerada Profissional — Principais Vantagens

- Construção integral em aço inoxidável AISI 304, garantindo durabilidade excecional e facilidade de higienização.
- Controlo eletrónico e digital preciso da temperatura para conservação ideal dos alimentos, com descongelação automática para maior conveniência.
- Design com 2 portas e gavetas refrigeradas adicionais, proporcionando um excelente aproveitamento do espaço e organização dos produtos.
- Pés ajustáveis em altura, permitindo adaptar a bancada às suas necessidades ergonómicas e facilitando a limpeza do piso.
- Equipamento tropicalizado para operar eficazmente mesmo em ambientes com temperaturas elevadas (até 43°C e 65% de humidade).

Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes movimentados e hotéis de grande porte a pastelarias e serviços de catering. A sua capacidade de conservação em Gastronorm torna-o indispensável para cozinhas que necessitam de acesso rápido a ingredientes frescos e preparados, agilizando processos e mantendo a qualidade dos seus pratos.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Modelo	MRGNF18003+FRESH
Material	Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304
Portas	2 portas + gaveta fria sobre o compressor
Temperatura	-2°C a +8°C
Vol. Líquido (L)	281/474
Potência Frigorífica	440 W / 750 W
Potência Elétrica	198 W / 210 W
Classe Energética	A
Alimentação	230 V-1N-50 Hz
Controlo	Eletrónico e digital (EV204N7)
Descongelação	Automática com evaporação da água
Prateleiras	GN 1/1 em varão de aço plastificado, guias ajustáveis (1 grelha + 2 jogos de guias por porta)
Pés	Aço inoxidável reguláveis em altura
Tropicalização	Até 43°C e 65% humidade
Isolamento	Peto sanitário de 100mm
Sistema de Fecho	Dispositivo automático
Refrigerante	R290a
Refrigeração	Tiro forçado
Iluminação	Luz LED
Dimensões (L x P x A)	1865,5 x 700 x 850 mm
Peso Líquido	170 kg
Conexão Opcional	Frequência 60 Hz

Característica	Detalhe
Acessórios Opcionais	Kit de gavetas, sem bancada, sem resguardo, ou com compressor à esquerda

Perguntas Frequentes

1. Qual a gama de temperatura que este equipamento de frio suporta?

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação segura de uma vasta gama de produtos alimentares frescos.

2. O material de construção é resistente à corrosão?

Sim, o interior e o exterior são construídos em aço inoxidável AISI 304, conhecido pela sua elevada resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de limpeza, garantindo a higiene e longevidade do equipamento.

3. É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, este armário de conservação está equipado com pés em aço inoxidável que são reguláveis em altura, permitindo adaptar o equipamento às necessidades específicas de cada cozinha e facilitar a integração com outros equipamentos.

4. Este equipamento pode ser utilizado em cozinhas com altas temperaturas ambiente?

Com certeza. Este modelo é tropicalizado de série, o que significa que foi concebido para manter o seu desempenho eficiente mesmo em ambientes com temperaturas ambientes elevadas, até 43°C e 65% de humidade.

5. Como é feita a descongelação do equipamento?

A descongelação é um processo automático e eletronicamente controlado, que inclui a evaporação automática da água de descongelação, minimizando a necessidade de intervenção manual e garantindo a manutenção da higiene.