Bacalhau: 115780030062975

Mesa frigorífica em aço inoxidável com 3 portas, +2 +8 °C, 179,5 × 70 × 85 (altura) cm, monobloco - FC



Descrição

Por que razão comprá-lo?

Se procura uma mesa refrigerada que combine **funcionalidade, robustez e eficiência**, este modelo de 3 portas é a escolha ideal. Concebida para utilização intensiva em ambientes profissionais, como restaurantes, pizzarias, lojas de gastronomia e pastelarias, oferece **amplas superfícies de trabalho em aço inoxidável** e uma capacidade interna generosa, mantendo sempre os seus ingredientes à temperatura perfeita. Além disso, a **facilidade de utilização** e a **manutenção reduzida** tornam-na numa aliada preciosa no dia a dia.

Características principais

- **Refrigeração ventilada para uma temperatura uniforme**
  O sistema de **refrigeração ventilada** garante uma distribuição homogénea do frio por todo o compartimento interior. Isto significa que cada alimento, independentemente da sua posição, mantém a mesma temperatura ideal para a conservação.
- **Controlo preciso com termóstato digital**
  O **termóstato digital** permite definir com precisão a temperatura desejada entre **+2 e +8 °C**, proporcionando um controlo constante e preciso, essencial para garantir a frescura e a segurança alimentar.
- **Eliminação da condensação graças à resistência elétrica nas portas**
  A presença de uma **resistência elétrica integrada nas portas** evita a formação de condensação, mesmo em condições de elevada humidade ou de aberturas frequentes. Isto mantém o interior da mesa sempre seco e higiénico.
- **Descongelamento automático para uma manutenção simples**
  O sistema de **descongelação automática** facilita a gestão da mesa refrigerada, reduzindo o tempo dedicado à manutenção e garantindo sempre o melhor desempenho sem intervenções manuais.
- **Evaporador com tratamento anticorrosão**
  O evaporador com tratamento anticorrosão prolonga a vida útil do equipamento, protegendo os componentes internos do desgaste causado pela humidade e pelos agentes corrosivos.
- **Unidade de refrigeração monobloco com sistema «plug-in»**
  O **grupo refrigerante monobloco**, fabricado em material plástico com **elevado isolamento térmico**, foi concebido para oferecer a máxima eficiência energética e facilidade de instalação, graças ao prático sistema **«plug-in»**.
- **Portas com mola de retorno para um fecho seguro**
  As **portas com mola de retorno** fecham-se automaticamente, evitando perdas acidentais de frio e melhorando a eficiência no consumo de energia.
- **Portas com gaveteiros versáteis e práticos**
  A mesa pode ser configurada com **gaveteiros de 2 ou 3 gavetas**, oferecendo assim a máxima versatilidade na organização dos espaços interiores.
  As **calhas telescópicas** garantem uma abertura suave e completa das gavetas, facilitando o acesso mesmo aos alimentos colocados no fundo.

Ficha técnica

- **Dimensões exteriores:** 179,5 x 70 x 85 (alt.) cm
- **Dimensões internas:** 133,5 x 53 x 56 (altura) cm
- **Capacidade:** 417 Lt
- **Temperatura de funcionamento:** +2/+8 °C
- **Temperatura ambiente máxima:** 35 °C
- **Refrigeração:** ventilada
- **Descongelação:** automática
- **Gás refrigerante:** R600A
- **Classe energética:** D
- **Potência elétrica:** 0,275 kW
- **Tensão:** 230 V
- **Frequência:** 50 Hz
- **Material:** aço inoxidável

- **Peso líquido:** 108 kg
- **Peso bruto:** 128 kg
- **Espessura do isolamento:** 6 cm

Equipamento de série

- **3 grelhas GN1/1**
- **3 pares de calhas** para o posicionamento das grelhas

Dimensões

Dimensões da embalagem	1825x730x880 mm
Dimensões exteriores	1795x700x850 mm
Dimensões internas	1335x530x560 mm
Espessura do isolamento	60 mm

Ficha técnica

Alimentação	Elétrico
Capacidade	417 Lt
Classe energética	D
Descongelamento	automático
Frequência	50 Hz
Gás refrigerante	R600A
Material	aço inoxidável
Peso com embalagem	128 kg
Peso líquido	108 kg
Potência elétrica	0,275 kW
Refrigeração	ventilado
Temperatura ambiente máxima	35 °C
Temperatura de funcionamento	+2 +8 °C
Tensão	230 V

Equipamento de série

Incluído na embalagem	3 grelhas GN1/1 e 3 pares de calhas