

# 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: 10/06/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada Balcão 180cm, 3 Portas Vidro, +2°C/+8°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.507	<b>Modelo:</b>	UD2929.507
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	116 kg	<b>Dimensões:</b>	1800 x 625 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2929.507

## FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa refrigerada snack apresenta dimensões de 1800x625x850 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial considerar um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e otimizar o desempenho do equipamento, prevenindo sobreaquecimento e garantindo a eficiência energética. A sua profundidade compacta a torna ideal para espaços onde a otimização é prioritária, como cozinhas de restaurantes e bares com área limitada. Certifique-se de que o local escolhido permite a abertura total das portas para facilitar o acesso e a manutenção interna., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa refrigerada e que tipo de gás refrigerante utiliza? A: Esta mesa refrigerada funciona com uma tensão de 230 V, sendo compatível com a maioria das instalações elétricas profissionais sem necessidade de adaptações complexas. O equipamento utiliza gás refrigerante R290, um hidrocarboneto com baixo impacto ambiental, conhecido pela sua eficiência energética e conformidade com as mais recentes normativas ambientais. Recomenda-se que a ligação elétrica seja feita por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do aparelho, evitando sobrecargas e assegurando a durabilidade do equipamento., Q: Que tipo de manutenção ou limpeza é recomendada para esta mesa refrigerada? A: Para assegurar a longevidade e a eficiência otimizada da sua mesa refrigerada, é fundamental realizar uma limpeza diária das superfícies internas e externas com detergente neutro e água, evitando produtos abrasivos que possam danificar os materiais. A limpeza regular das borrachas de vedação das portas é crucial para manter a estanquidade. Semestralmente, ou com maior frequência em ambientes de uso intensivo, é recomendada a limpeza das serpentinas do condensador para evitar o acúmulo de poeira e gordura, o que pode comprometer o desempenho da refrigeração e aumentar o consumo de energia. A verificação do funcionamento dos ventiladores e a desobstrução de quaisquer obstruções também contribuem para a eficiência. Para manutenções mais específicas ou em caso de avaria, é aconselhável contactar um técnico especializado., Q: Quais acessórios estão incluídos na compra desta mesa refrigerada snack e quais são compatíveis? A: A mesa refrigerada snack inclui uma prateleira e um par de guias por porta, totalizando três prateleiras e três pares de guias, otimizando o espaço de armazenamento interior. Estas prateleiras são ajustáveis em altura, permitindo adaptar o interior às suas necessidades específicas de armazenamento de produtos. Para maximizar ainda mais a funcionalidade, o equipamento é compatível com prateleiras adicionais e diversos contentores gastronómicos, que podem ser adquiridos separadamente. Verifique a nossa gama de acessórios para opções compatíveis que complementem as suas operações diárias e aumentem a capacidade de organização interna.

Importado em

20/04/2026

<b>Focus Keyword</b>	mesa refrigerada snack, balcão refrigerado três portas, refrigeração profissional horeca
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14581
<b>Alt Text Imagens</b>	Mesa Snack Cons.(+2º,+8ºc) Mrv 180 Tn-3 Portas Vid
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Mesa Snack Cons.(+2º,+8ºc) Mrv 180 Tn-3 Portas Vid
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 600
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Congeladores, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFT9008E,HRFT9008SCR,HRFT9008ECR
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Maximize a eficiência energética organizando os produtos por frequência de uso, colocando os itens de maior rotação na porta mais próxima da zona de trabalho principal., Realize a limpeza mensal do condensador para garantir que o gás R290 opere com a máxima performance, evitando o desgaste prematuro do compressor em cozinhas com temperaturas ambiente elevadas., Utilize recipientes Gastronorm etiquetados no interior para tirar partido da circulação de ar forçado, garantindo que a temperatura se mantém uniforme em todos os níveis das prateleiras., Aproveite a superfície em aço inox para instalação de pequenos equipamentos de balcão, como tostadeiras ou balanças, criando uma estação de trabalho autónoma e compacta.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chefes de Cozinha e Responsáveis de Produção, Gestores de F&B em Unidades Hoteleiras, Proprietários de Estabelecimentos de Restauração e Cafeteria
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Capacidade de 339 Lt.; Inclui: uma prateleira + um par de guias por porta;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1800x625x850 mm  Volume: 358 lt  Temperatura +2+8 °C  Gás refrigerante: 290 r  Peso Líquido: 116 kg  Consumo energia 2,2 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	UD2930.803,UD2930.801,UD2930.809

### Uso Profissional - Casos de Uso

Estações de Plating e Mise-en-place: Utilizada como bancada central em cozinhas de restaurantes, permite que o chef mantenha proteínas e guarnições pré-preparadas imediatamente abaixo da zona de empratamento. A visibilidade das portas de vidro acelera o serviço durante o 'rush', permitindo identificar reposições sem interromper a produção., Bares de Hotel e Cafeterias Premium: Ideal para o armazenamento e exposição de bebidas artesanais, sumos naturais e pastelaria fina que requer temperatura controlada. O design de 180cm oferece uma área de balcão generosa para a preparação de cocktails ou serviço de cafeteria, mantendo a estética profissional à vista do cliente., Linhas de Preparação de Saladas e Sanduíches: Em unidades de Grab & Go ou cafeterias de alto volume, este equipamento serve como base para a montagem rápida de produtos frescos. A profundidade da Linha 600 é estratégica para espaços mais estreitos, garantindo capacidade de armazenamento sem comprometer a ergonomia de passagem da equipa.

### Uso Profissional - Introdução

A Mesa Refrigerada Snack de 180cm representa uma solução técnica de alta performance para a otimização de fluxos de trabalho em cozinhas profissionais, combinando um tampo de trabalho robusto com um sistema de conservação de precisão (+2°C/+8°C). A integração de três portas de vidro permite um controlo visual imediato do inventário, reduzindo o tempo de abertura das portas e garantindo a estabilidade térmica necessária para cumprir as normas HACCP em ambientes de elevada cadência operacional.

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 180cm com 3 portas de vidro, ideal para cozinhas profissionais. Capacidade de 339L, com temperaturas de +2°C a +8°C para conservação ideal.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada snack — Mesa Refrigerada – Principais Vantagens

Concebida para a otimização de espaço e eficiência na sua cozinha profissional, este balcão refrigerado de 180cm com três portas de vidro é a solução ideal para estabelecimentos de restauração e hotelaria. Oferece uma faixa de temperatura precisa de +2°C a +8°C, assegurando a conservação perfeita de ingredientes frescos, bebidas ou sobremesas.

A pensar na sustentabilidade e no controlo de custos, a bancada refrigerada utiliza gás refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência e baixo impacto ambiental. O seu design robusto e a

construção em materiais de alta qualidade garantem durabilidade e higienização simplificada, características essenciais para o ritmo acelerado de uma cozinha industrial.

## Aplicações Profissionais

Esta mesa de frio é perfeitamente adequada para uma variedade de ambientes profissionais, incluindo restaurantes, bares, pastelarias, hotéis e cozinhas de catering. É ideal para a preparação de saladas, sanduíches e outros petiscos, mantendo todos os ingredientes essenciais à mão e à temperatura correta. As três portas de vidro facilitam a visualização rápida do stock sem comprometer a temperatura interna.

## Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	1800x625x850 mm
Volume	358 lt
Temperatura	+2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Capacidade	339 Lt
Peso Líquido	116 kg
Consumo de Energia	2,2 kWh/24h
Tensão	230 V
Acessórios Incluídos	1 prateleira + 1 par de guias por porta

## Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa refrigerada snack apresenta dimensões de 1800x625x850 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, é crucial considerar um espaço adicional mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e otimizar o desempenho do equipamento, prevenindo sobreaquecimento e garantindo a eficiência energética. A sua profundidade compacta a torna ideal para espaços onde a otimização é prioritária, como cozinhas de restaurantes e bares com área limitada. Certifique-se de que o local escolhido permite a abertura total das portas para facilitar o acesso e a manutenção interna.

Q: Qual a capacidade útil desta mesa refrigerada? A: A mesa refrigerada possui uma capacidade total de 358 litros e uma capacidade útil de 339 litros, ideal para o armazenamento eficiente de

produtos.

Q: É adequada para estabelecimentos com elevado volume de trabalho? A: Sim, o seu design com 3 portas de vidro e dimensões otimizadas torna-a perfeita para cozinhas profissionais que necessitam de acesso rápido e manutenção constante da temperatura dos alimentos.

Q: Que tipo de manutenção exige o gás refrigerante R290? A: O gás refrigerante R290 é um hidrocarboneto natural que requer manutenção padrão de equipamentos de refrigeração, realizada por técnicos qualificados para garantir o seu bom funcionamento e segurança.

Q: Quais acessórios estão incluídos na compra desta mesa refrigerada snack e quais são compatíveis? A: A mesa refrigerada snack inclui uma prateleira e um par de guias por porta, totalizando três prateleiras e três pares de guias, otimizando o espaço de armazenamento interior. Estas prateleiras são ajustáveis em altura, permitindo adaptar o interior às suas necessidades específicas de armazenamento de produtos. Para maximizar ainda mais a funcionalidade, o equipamento é compatível com prateleiras adicionais e diversos contentores gastronorm, que podem ser adquiridos separadamente. Verifique a nossa gama de acessórios para opções compatíveis que complementem as suas operações diárias e aumentem a capacidade de organização interna.