

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Refrigeração Snack 4 Portas de Vidro 485L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.508	<b>Modelo:</b>	MESA SNACK CONS. (+2°, +8°C) MRV 220TN-4 PORTAS VID
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MESA SNACK CONS. (+2°, +8°C) MRV 220TN-4 PORTAS VID

### Descricao Resumida

Mesa de refrigeração snack com 4 portas de vidro para uso profissional. Construção em aço inoxidável, 485L de capacidade e temperatura de +2°C a +8°C. Ideal para Horeca.

## Descrição Completa

### Mesa de Refrigeração Snack — Principais Vantagens

Desenvolvida para o setor Horeca e hotelaria, a nossa mesa de refrigeração snack é a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade. Com quatro portas de vidro, permite uma visualização rápida e fácil do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho em ambientes de ritmo acelerado.

A construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garante uma higiene impecável e uma resistência superior à corrosão. O design pensado para o uso intensivo assegura uma vida útil prolongada, tornando-a um investimento inteligente para qualquer estabelecimento.

Equipada com compressor hermético ventilado e isolamento em poliuretano injetado, esta mesa oferece um desempenho de refrigeração excepcional. A temperatura controlada eletronicamente entre +2°C e +8°C é essencial para a conservação segura e eficaz de alimentos e ingredientes.

### Aplicações

Esta mesa de refrigeração é perfeitamente adequada para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais. É ideal para restaurantes, bares, cafés e cozinhas industriais que necessitam de um acesso prático a ingredientes refrigerados diretamente na zona de preparação. A sua configuração é particularmente útil em cozinhas de snack-bar ou de confeitaria rápida, onde a eficiência e a prontidão são cruciais para um serviço otimizado.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2250x625x850 mm
Volume	485 litros
Temperatura	+2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Peso Líquido</b>	142 kg
<b>Consumo Energia</b>	2,6 kWh/24h
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material (Interior/Exterior)</b>	Aço inoxidável
<b>Compressor</b>	Hermético ventilado
<b>Isolamento</b>	Poliuretano injetado
<b>Controlo Temperatura</b>	Termostato eletrónico digital
<b>Portas</b>	Com dispositivo automático de fecho