

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 Preparação Refrigerada 2 Portas -2°C/+8°C, 1350x600mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.509	Modelo:	UD2929.509
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	90 kg	Dimensões:	1350 x 600 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.509

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a Mesa Refrigerada de Snack c/ 2 Portas? A: Esta mesa refrigerada possui dimensões de 1350x600x850 mm. Para uma ventilação adequada e manutenção, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais são os requisitos de instalação elétrica para este equipamento? A: A Mesa Refrigerada de Snack c/ 2 Portas requer uma ligação elétrica de 230 V. Certifique-se de que a tomada está devidamente ligada à terra e que a instalação elétrica suporta um consumo de 1,8 kWh/24h., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza da Mesa Refrigerada de Snack? A: Para garantir o bom funcionamento e a higiene, limpe o interior e o exterior com um pano húmido e detergente neutro regularmente. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer limpeza. O degelo é automático, mas verifique o sistema de drenagem regularmente para evitar obstruções.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa refrigerada snack, mesa fria 2 portas, bancada refrigerada

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14585

Alt Text Imagens

Mesa Snack Cons. (+2º,+8ºc) Mrv 140 Tn-2 Portas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Snack Cons. (+2º,+8ºc) Mrv 140 Tn-2 Portas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 600

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Congeladores, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

HRFT7508SCR,HRPR7508S,HRPR9008S

Uso Profissional - Dicas

Mantenha o condensador limpo e desobstruído para garantir que o consumo se mantém nos 1,8 kWh/24h e prolongar a vida útil do compressor., Utilize recipientes Gastronorm com tampa no interior para maximizar a organização e evitar a contaminação cruzada entre diferentes tipologias de alimentos., Ajuste o termóstato para os -2°C quando armazenar peixe ou carne fresca para garantir um tempo de conservação superior e maior segurança alimentar., Evite sobrecarregar as prateleiras para permitir a circulação forçada de ar, garantindo uma temperatura homogénea em todo o volume de 230 litros.

Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Gestores de Unidades de Restauração, Responsáveis de F&B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Cafeterias e Padarias com Serviço de Refeições Ligeiras
Descrição Curta Original	<p>Construção em aço inox; Inclui: 1 prateleira + 1 par de guias por porta;</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1350x600x850 mm Volume: 230 lt Temperatura -2/+8 °C Gás refrigerante: 290 r Peso Líquido: 90 kg Consumo energia 1,8 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	HRBMG9004E,HRCB4F750E,HRCB2F750E
Uso Profissional - Casos de Uso	Estações de preparação de entradas e saladas: Utilizada como base de trabalho direta para o chef de garde-manger, permitindo o acesso imediato a vegetais higienizados e guarnições pré-preparadas sem necessidade de deslocação às câmaras centrais. A profundidade de 600mm é ideal para integrar em linhas de produção mais estreitas, mantendo a ergonomia operacional., Áreas de cafeteria e snack-bar de alto débito: Serve como bancada de apoio para a montagem de sanduíches e preparação de pequenos almoços, onde a rapidez de acesso aos laticínios e charcutaria nas duas portas inferiores acelera o tempo de resposta ao cliente. O controlo digital de temperatura assegura que o equipamento recupera rapidamente o frio mesmo com aberturas frequentes de portas., Office de restauração em hotéis para mise-en-place: Ideal para o armazenamento de bases de pastelaria ou mise-en-place de sobremesas que requerem temperaturas controladas próximas de 0°C para manter a textura. A sua estrutura robusta permite o apoio de pequenos equipamentos de bancada, como batedeiras ou embaladoras a vácuo, maximizando a área útil da cozinha.
Uso Profissional - Introdução	Esta mesa refrigerada de snack de linha 600 é uma peça fundamental para a otimização de fluxos de trabalho em cozinhas profissionais onde o espaço de bancada e o armazenamento a frio devem coexistir de forma eficiente. Construída em aço inoxidável de alta durabilidade e operando com gás R290 de baixo impacto ambiental, oferece uma amplitude térmica de -2°C a +8°C que permite a conservação rigorosa de proteínas frescas ou preparados delicados, garantindo a conformidade com as normas HACCP num formato compacto de 1350mm.

Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada de 2 portas em aço inox, ideal para espaços profissionais. Capacidade de 230L e temperatura de -2°C a +8°C. Dimensões: 1350x600x850 mm.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada – Principais Vantagens

Equipe a sua cozinha profissional com esta estação de trabalho refrigerada de duas portas, uma solução versátil e eficiente para a conservação de alimentos. Com uma construção robusta em aço inoxidável e uma amplitude térmica de -2°C a +8°C, este equipamento assegura a frescura ideal para os seus ingredientes, desde produtos láteos a carnes e vegetais, respeitando rigorosas normas de higiene e segurança alimentar.

Concebido para otimizar o espaço e a funcionalidade, este balcão inclui uma prateleira e um par de guias por porta, facilitando a organização e o acesso rápido aos stocks de trabalho. A sua dimensão compacta de 1350x600x850 mm adapta-se perfeitamente a cozinhas com espaço limitado, sem comprometer a capacidade de armazenamento essencial em ambientes de restauração e hotelaria.

A utilização do gás refrigerante R290, ecológico e de baixo impacto ambiental, aliada a um consumo energético eficiente de 1,8 kWh/24h, resulta numa redução significativa dos custos operacionais e num menor impacto ecológico para o seu negócio. É a escolha inteligente para estabelecimentos que procuram um equilíbrio entre desempenho, durabilidade e sustentabilidade.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e qualquer estabelecimento do setor alimentar que necessite de uma solução de frio prática e acessível nas suas áreas de preparação. A sua configuração é ideal para conservar ingredientes de sanduíches, saladas, entradas ou sobremesas, mantendo-os sempre à mão e à temperatura adequada para um serviço rápido e eficiente.

Também se integra facilmente em cozinhas de catering e áreas de eventos, onde a flexibilidade e a capacidade de manter produtos frescos são cruciais para o sucesso das operações diárias. Garante a qualidade e segurança dos alimentos em qualquer contexto profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1350x600x850 mm
Volume	230 litros
Temperatura	-2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	90 kg

Característica	Detalhe
Consumo Energético	1,8 kWh/24h
Tensão	230 V
Construção	Aço Inoxidável
Acessórios Incluídos	1 prateleira por porta, 1 par de guias por porta

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta bancada refrigerada?

Esta bancada refrigerada possui um volume útil de 230 litros, ideal para o armazenamento organizado de ingredientes em cozinhas profissionais e otimização do fluxo de trabalho.

Qual a faixa de temperatura que o equipamento pode atingir?

O equipamento opera numa faixa de temperatura entre -2°C e +8°C, permitindo tanto a refrigeração de produtos frescos como a conservação de artigos sensíveis, garantindo a sua integridade.

O equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, com um consumo energético de apenas 1,8 kWh/24h e utilizando gás refrigerante R290, esta bancada é concebida para uma operação económica e amiga do ambiente, com impacto reduzido nos seus custos.

Como devo realizar a manutenção e limpeza da mesa de preparação refrigerada?

Para garantir o bom funcionamento e a higiene, limpe o interior e o exterior com um pano húmido e detergente neutro regularmente. Desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de qualquer limpeza. O degelo é automático, mas verifique o sistema de drenagem regularmente para evitar obstruções e assegurar a eficiência.

São necessários espaços específicos para a instalação desta mesa refrigerada?

Sim, para uma ventilação adequada e otimização do desempenho, recomendamos deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento. Isto é crucial para o bom funcionamento e durabilidade do sistema de refrigeração.