

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



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada GN1/1 Linha 700 c/ 3 Portas de Vidro Iluminada

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.522	Modelo:	UD2929.522
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	126 kg	Dimensões:	1800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.522

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa refrigerada da Linha 700 possui dimensões de 1800x700x850 mm (largura x profundidade x altura), o que é ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Recomendamos deixar uma pequena folga nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada do compressor e facilitar a manutenção. A sua capacidade interna é de 400 litros, perfeita para armazenamento de grandes quantidades de alimentos em cubas GN1/1., Q: Quais são os requisitos de energia e instalação para esta mesa refrigerada? A: A mesa refrigerada opera com uma tensão de 230 V, sendo compatível com as instalações elétricas padrão em cozinhas profissionais em Portugal e em toda a Europa. Não requer instalações de gás ou água, apenas uma tomada elétrica. Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada e que o circuito elétrico tem capacidade para suportar o consumo de energia de 2,4 kWh por 24 horas., Q: Como devo proceder para a manutenção e limpeza diária desta mesa refrigerada? A: Para uma limpeza eficaz, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica antes de iniciar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente neutro para limpar as superfícies internas e externas em aço inoxidável. Evite produtos abrasivos ou esfregões que possam riscar o material. As prateleiras e as portas de vidro podem ser removidas para uma limpeza mais aprofundada, garantindo a higiene e a visibilidade dos produtos. Verifique regularmente as borrachas de vedação das portas e o estado do sistema de drenagem para prevenir a acumulação de condensação., Q: Qual a política de garantia e assistência técnica disponível para esta mesa refrigerada? A: A mesa refrigerada beneficia de uma garantia padrão do fabricante, que cobre defeitos de fabrico e componentes. Em caso de necessidade de assistência técnica, a nossa equipa de suporte estará disponível para o orientar e agilizar a intervenção de técnicos especializados. Dispomos também de um serviço pós-venda para aquisição de peças de substituição originais, assegurando a longevidade e o bom funcionamento do seu equipamento., Q: Existem acessórios ou complementos compatíveis com esta mesa refrigerada para otimizar o seu uso? A: Sim, esta mesa refrigerada é compatível com cubas Gastronorm GN1/1, que podem ser adquiridas separadamente para maximizar a organização interna e a eficiência do armazenamento. Pode também considerar a aquisição de prateleiras adicionais, se necessário. Para otimizar a higiene e a segurança alimentar, recomendamos a utilização de tapetes antiderrapantes e termómetros digitais de calibração para monitorizar a temperatura interna.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa refrigerada GN1/1, mesa refrigerada portas vidro, mesa refrigerada linha 700

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14591

Alt Text Imagens

Mesa Gastro Cons.mgv310 Gn1/1 - 3p.vid. E Ilum.

Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa Gastro Cons.mgv310 Gn1/1 - 3p.vid. E Ilum.
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700 > Gastronorm
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700, FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	VTVS9040CPGS,VTVS9080CPGS
Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética organizando os recipientes GN1/1 por ordem de frequência de uso, colocando os itens de maior rotação nas portas laterais para reduzir o tempo de abertura., Realize a limpeza mensal do condensador para garantir que o gás R290 opere na pressão ideal, prolongando a vida útil do compressor hermético., Utilize separadores internos para evitar a obstrução da circulação de ar forçado, garantindo uma temperatura homogênea em todos os níveis da bancada., Verifique regularmente a integridade das borrachas magnéticas de vedação para assegurar o fecho automático eficiente e evitar condensações indesejadas nos vidros.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chefs, Diretores de Food & Beverage (F&B), Consultores de Projetos de Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	<p>Interior e exterior em aço inoxidável Compressor hermético ventilado Isolamento em poliuretano injectado Termostato electrónico digital Portas com dispositivo automático de fecho.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1800x700x850 mm Volume: 400 lt Temperatura +2/+8 °C Gás refrigerante: 290 r Peso Líquido: 126 kg Consumo energia 2,4 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	5062,VT4396,VTVCPC3,VTVRG11

Uso Profissional - Casos de Uso

Estações de Plating e Mise-en-place: Utilizada como bancada principal de finalização, onde a equipa de cozinha acede rapidamente a guarnições e molhos pré-preparados em recipientes GN1/1. A visibilidade total agiliza o serviço de 'pass' durante as horas de ponta, eliminando o tempo perdido na procura de ingredientes., Secção de Pastelaria e Sobremesas em Hotelaria: Ideal para a organização de preparações delicadas que necessitam de temperatura constante entre +2°C e +8°C. A iluminação interior permite que o pasteleiro verifique o stock de bases e decorações sem abrir as portas, preservando a humidade ideal dos produtos., Cozinhas de Show Cooking e Open Kitchens: Em conceitos de cozinha aberta ao público, este equipamento serve tanto de suporte técnico como de expositor de frescura. O acabamento profissional e a exposição iluminada reforçam a perceção de qualidade e higiene perante o cliente final.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa Refrigerada Linha 700 de 3 portas combina uma robusta bancada de trabalho em aço inoxidável com uma solução de conservação de alta visibilidade, essencial para operações que exigem rapidez e controlo rigoroso de inventário. O seu sistema de iluminação LED e portas de vidro permitem a monitorização constante do estado dos produtos sem quebra de temperatura, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas de alto débito e garantindo o cumprimento das normas HACCP através de um controlo digital preciso.

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Linha 700 de 1800 mm, 400L. Com 3 portas de vidro iluminadas e interior/exterior em aço inoxidável para eficiência e visibilidade.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada GN1/1 — Principais Vantagens

Concebida especificamente para estabelecimentos de restauração e hotelaria, esta bancada refrigerada da Linha 700 representa uma solução de conservação eficaz, aliando design funcional a um desempenho superior. As suas três portas de vidro iluminadas oferecem uma visibilidade excepcional do conteúdo, otimizando a organização e o acesso rápido a produtos frescos, ideal para cozinhas movimentadas.

Construída integralmente em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, a sua robustez garante uma durabilidade prolongada e uma higiene impecável, características cruciais para qualquer ambiente profissional exigente. O isolamento em poliuretano injetado, em conjunto com o

compressor hermético ventilado, assegura uma eficiência energética notável e uma temperatura interna constante, contribuindo para a preservação ideal dos alimentos e a redução de custos operacionais.

O termostato eletrónico digital permite um controlo rigoroso da temperatura, ajustável entre +2°C e +8°C, adaptando-se a uma vasta gama de produtos. As portas, equipadas com dispositivo automático de fecho, minimizam eficazmente a perda de frio, reforçando a poupança energética e a estabilidade térmica no interior da bancada.

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é a escolha ideal para integrar cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, e bares, onde o armazenamento refrigerado acessível e visível é primordial. É particularmente valiosa para estações de preparação de saladas, sanduíches ou sobremesas, permitindo às equipas de cozinha uma identificação célere dos ingredientes.

A capacidade de acomodar tabuleiros GN1/1 padronizados facilita a organização, o manuseamento e a gestão de stocks, otimizando os fluxos de trabalho e garantindo que os produtos perecíveis estejam sempre à mão, na sua máxima frescura. Chefs e gestores de cozinha beneficiarão da eficiência e funcionalidade deste equipamento, que eleva os padrões de serviço e preparação.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1800x700x850 mm
Volume	400 litros
Temperatura	+2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	126 kg
Consumo de Energia	2,4 kWh/24h
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Esta mesa refrigerada é adequada para todas as cozinhas profissionais?

Sim, o seu design e funcionalidades, como a capacidade GN1/1 e as portas de vidro iluminadas, tornam-na ideal para cozinhas profissionais que procuram otimizar o espaço e a visualização dos produtos, mantendo a máxima eficiência na refrigeração.

Qual a vantagem das portas de vidro com iluminação?

As portas de vidro com iluminação permitem uma visualização imediata do conteúdo, o que é crucial em ambientes de cozinha movimentados. Isto agiliza a identificação de ingredientes, poupa tempo e minimiza a abertura desnecessária das portas, contribuindo para a manutenção da temperatura interna e a eficiência energética.

Qual o impacto do gás refrigerante R290 no ambiente?

O gás refrigerante R290 (propano) é um gás natural com um potencial de aquecimento global (PAG) muito baixo, o que o torna uma escolha ecologicamente mais responsável em comparação com refrigerantes sintéticos. Contribui para a redução da pegada de carbono do equipamento.

Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação?

Esta mesa refrigerada da Linha 700 possui dimensões de 1800x700x850 mm (largura x profundidade x altura), ideal para cozinhas profissionais com espaço otimizado. Recomenda-se deixar uma pequena folga nas laterais e na parte traseira para garantir ventilação adequada do compressor e facilitar a manutenção. A capacidade interna é de 400 litros, perfeita para armazenamento de grandes quantidades de alimentos em cubas GN1/1.

Quais são os requisitos de energia e instalação para esta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada opera com uma tensão de 230 V, sendo compatível com instalações elétricas padrão em cozinhas profissionais. Não requer instalações de gás ou água, apenas uma tomada elétrica. Certifique-se de que a tomada está devidamente aterrada e que o circuito elétrico tem capacidade para suportar o consumo de energia de 2,4 kWh por 24 horas.