

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada Gastronorm Linha 700 GN 1/1 - 4 Portas Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.524	Modelo:	UD2929.524
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	152 kg	Dimensões:	2250 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.524

FAQ

Q: Quais são as dimensões e requisitos de espaço para esta mesa refrigerada? A: Esta mesa refrigerada tem dimensões de 2250x700x850 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de um espaço adequado na sua cozinha profissional. Certifique-se de que a área permite uma ventilação adequada para o compressor., Q: Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta mesa refrigerada? A: A mesa refrigerada opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica com ligação à terra e um circuito dedicado, para garantir a segurança e o desempenho ideal do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada? A: A limpeza regular do interior e exterior em aço inoxidável deve ser feita com detergentes suaves e não abrasivos. Verifique periodicamente as borrachas das portas e limpe o condensador para otimizar o consumo de energia e a eficiência de refrigeração., Q: Qual é o gás refrigerante utilizado nesta mesa refrigerada e quais as suas características? A: Esta mesa refrigerada utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pela sua ecoeficiência e baixo impacto ambiental. É um refrigerante natural que contribui para a sustentabilidade da sua operação, mantendo elevada performance de refrigeração.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	mesa refrigerada gastronorm, mesa fria profissional, mesa refrigerada 4 portas
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14593
Alt Text Imagens	Mesa Gastro Cons.mgv410 Gn1/1 - 4 P.vid. E Ilum.
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa Gastro Cons.mgv410 Gn1/1 - 4 P.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)	VTVS9040BMGT,VTVS9080BMGT,VTVS9080CPGS

Uso Profissional - Dicas

Otimize o fluxo de trabalho utilizando recipientes Gastronorm perfurados para produtos que libertem humidade, garantindo a circulação de ar forçado em todo o volume de 570 litros., Realize a limpeza mensal do condensador para assegurar que o gás refrigerante R290 opere com a máxima eficiência energética de 2,8 kWh/24h., Aproveite o termostato digital para monitorizar oscilações térmicas durante o serviço intensivo, ajustando os ciclos de descongelação conforme a carga de humidade da cozinha., Utilize a profundidade da Linha 700 para instalar equipamentos de bancada leves sobre a mesa, maximizando a área útil vertical da sua cozinha.

Uso Profissional - Perfis

Chefs de Cozinha e Sous-Chefs de Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Restaurantes de Grande Volume, Responsáveis de Compras para Grupos de Catering e Eventos

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: 2250x700x850 mm
 Volume: 570 lt
 Temperatura +2/+8 °C
 Gás refrigerante: 290 r
 Peso Líquido: 152 kg
 Consumo energia 2,8 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

5062,VT4396,VTVCPC3,VTVRG11

Uso Profissional - Casos de Uso

Linha de Mise-en-Place em Cozinhas de Hotel: Utilizada como bancada principal de preparação onde a organização por cubas GN 1/1 permite separar proteínas, vegetais e molhos. A visibilidade total do stock agiliza o serviço de 'mise-en-place', permitindo que os sub-chefs identifiquem roturas de ingredientes sem interromper o fluxo de corte ou montagem., Showcooking e Buffets de Pequeno-Almoço: Em áreas de exposição ao cliente, as portas de vidro funcionam como montra refrigerada para produtos frescos e laticínios, mantendo a conformidade HACCP. O acabamento em aço inox e a iluminação interna reforçam a perceção de higiene e qualidade perante o hóspede., Bares de Cocktails e Áreas de Copa: Ideal para o armazenamento de guarnições, frutas cortadas e mixers que exigem refrigeração constante entre +2°C e +8°C. A largura de 2250mm oferece uma área de trabalho extensa para a preparação de bebidas, enquanto o sistema de portas com fecho automático previne perdas energéticas em períodos de pico.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa Refrigerada Gastronorm Linha 700 de 4 portas é um ativo estratégico para operações de alto débito, combinando uma superfície de trabalho robusta em aço inoxidável com uma capacidade de armazenamento de 570 litros. O design com portas de vidro e iluminação LED integrada permite uma gestão de inventário visual imediata, eliminando a abertura desnecessária de portas e garantindo a estabilidade térmica essencial para a segurança alimentar em ambientes de cozinha profissional exigentes.

Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada profissional em aço inoxidável, Linha 700 GN1/1, com 4 portas de vidro e 570L de capacidade. Ideal para restauração, de +2°C a +8°C.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Profissional — Principais Vantagens

Esta superfície de trabalho refrigerada de linha profissional 700 é uma solução robusta e versátil para a conservação de alimentos frescos em ambientes de restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável, assegura durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características fundamentais para a operação diária na sua cozinha profissional.

Com um eficiente sistema de arrefecimento e isolamento em poliuretano injetado, mantém uma temperatura constante e uniforme entre +2°C e +8°C, crucial para a segurança alimentar. As portas de vidro permitem exibir o conteúdo, facilitando a gestão do stock e o acesso rápido a ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho. A iluminação interna realça a visibilidade dos produtos armazenados.

O termostato eletrónico digital permite um controlo preciso da temperatura, enquanto o compressor hermético ventilado garante um arrefecimento eficaz. Este equipamento foi concebido para resistir ao uso intensivo, representando um investimento seguro para qualquer negócio que priorize a qualidade e a eficiência.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cafetarias, bares e serviços de catering que necessitem de refrigeração fiável para grandes volumes. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm torna-o perfeito para organizar e aceder rapidamente a ingredientes durante a preparação de refeições.

Mostra-se particularmente útil em áreas de preparação onde a rapidez e a visibilidade dos produtos são essenciais, ajudando a manter a eficiência operacional e a reduzir o desperdício alimentar.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	2250x700x850 mm

Característica	Valor
Volume	570 litros
Temperatura	+2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	152 kg
Consumo de Energia	2,8 kWh/24h
Tensão	230 V
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano Injetado
Controlo Temperatura	Termostato Eletrónico Digital
Portas	Com dispositivo automático de fecho

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta mesa refrigerada?

Esta mesa de trabalho refrigerada oferece uma capacidade de 570 litros, ideal para negócios com alto volume de stock em cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.

Qual a faixa de temperatura operada pelo equipamento?

O equipamento mantém uma temperatura consistente entre +2°C e +8°C, adequada para a conservação segura da maioria dos alimentos frescos, garantindo a sua qualidade.

É fácil limpar o interior e o exterior da mesa?

Sim, tanto o interior quanto o exterior são fabricados em aço inoxidável, facilitando a limpeza e garantindo a máxima higiene, conforme os padrões de exigência do setor alimentar.

As portas de vidro são vantajosas para a operação diária?

Sim, as 4 portas de vidro com iluminação interna permitem uma visualização rápida do stock, otimizando a organização e reduzindo o tempo de procura por ingredientes durante o serviço.

Que tipo de instalação elétrica é necessária para esta mesa refrigerada?

A mesa refrigerada opera com uma tensão de 230 V. Recomenda-se a ligação a uma tomada elétrica com ligação à terra e um circuito dedicado, para garantir a segurança e o desempenho ideal do equipamento de refrigeração.