

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: 16/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada Gastronorm Linha 700 GN1/1 – 4 Portas Vidro

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.524	Modelo:	MESA GASTRO CONS.MGV410 GN1/1 - 4 P.VID. E ILUM.
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MESA GASTRO CONS.MGV410 GN1/1 - 4 P.VID. E ILUM.

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Gastronorm — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada de linha profissional 700 é uma solução robusta e versátil para a conservação de alimentos em ambientes de restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável, garante durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, fundamentais para a operação diária.

Com um eficiente sistema de refrigeração 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 exibem o conteúdo, facilitando a gestão do stock e o acesso rápido a ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais. A iluminação interna realça a visibilidade dos produtos armazenados.

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

Aplicações

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.

É 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.

Especificações Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (LxPxA)	2250x700x850 mm
Volume	570 litros

Característica	Valor
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