

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 GN 1/1, 3 Portas, Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.528	Modelo:	UD2929.528
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	124 kg	Dimensões:	1800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2929.528
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 3 portas, 400L de volume e compatibilidade GN 1/1. Faixa de temperatura de -2°C a +8°C e gás R290. Ideal para cozinhas.

Descricao Completa

mesa refrigerada gastronorm — Mesa Fria Industrial — Principais Vantagens

Concebida para as mais exigentes cozinhas profissionais, esta mesa fria oferece uma solução robusta e altamente eficiente para a conservação impecável dos seus alimentos. O seu design integral em aço inoxidável assegura durabilidade excepcional e uma facilidade de limpeza inigualável, atributos cruciais em qualquer ambiente de restauração de alto volume.

Equipada com um compressor hermético ventilado e isolamento otimizado em poliuretano injetado, garante uma distribuição uniforme do frio e uma superior eficiência energética, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais no seu estabelecimento. O controlo preciso da temperatura, gerido por um termostato eletrónico digital, permite manter os ingredientes frescos e seguros, em rigorosa conformidade com as mais exigentes normas de higiene alimentar. As portas, com o seu sistema de fecho automático, proporcionam comodidade extra e minimizam eficazmente a perda de temperatura.

Aplicações Profissionais

Este equipamento refrigerado é perfeitamente adequado para uma vasta gama de estabelecimentos como restaurantes, hotéis, bares, pastelarias e cozinhas industriais. É ideal para a conservação de alimentos preparados, ingredientes frescos ou qualquer produto que exija refrigeração constante e fiável. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN 1/1 torna-a uma ferramenta indispensável em ambientes de alta rotação, onde a organização e o acesso rápido aos produtos são determinantes para a eficiência do serviço.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1800x700x850 mm
Volume	400 litros
Temperatura	-2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	124 kg
Consumo Energia	2,4 kWh/24h

Tensão	230 V
Portas	3
Formato	Gastronorm GN 1/1
Linha	700

Perguntas Frequentes

Qual a importância do gás refrigerante R290?

O gás refrigerante R290 é um hidrocarboneto natural com baixo impacto ambiental, o que o torna uma escolha ecológica e energeticamente eficiente para equipamentos de refrigeração profissionais.

Como a refrigeração ventilada beneficia a conservação dos alimentos?

A refrigeração ventilada garante uma distribuição homogênea do frio no interior do equipamento, prevenindo a formação de zonas quentes e assegurando que todos os alimentos são conservados à temperatura ideal, prolongando a sua frescura.

Esta mesa refrigerada é adequada para todas as categorias de alimentos?

Com uma gama de temperatura de -2°C a +8°C, esta bancada é versátil e adequada para a conservação segura de uma vasta variedade de produtos alimentares, desde laticínios e carnes a vegetais e pratos preparados, em conformidade com as normas HACCP.

Quais as dimensões e requisitos de espaço para esta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada tem as dimensões de 1800x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Necessita de um espaço que permita a sua ventilação adequada e a abertura das portas, idealmente com folga de alguns centímetros em todas as direções.

Como realizar a manutenção e limpeza adequada deste equipamento?

Para manter a eficiência e a higiene, recomenda-se a limpeza regular do interior e exterior com um detergente suave e um pano húmido. Os condensadores devem ser limpos periodicamente para garantir o bom funcionamento do compressor. Consulte o manual para instruções detalhadas de manutenção e limpeza.