

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Congelação GN1/1 Linha 700 - 400L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.534	Modelo:	UD2929.534
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	150 kg	Dimensões:	1800 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.534

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para esta mesa de congelação? A: Esta mesa de congelação possui dimensões de 1800x700x850 mm (largura x profundidade x altura), necessitando de uma área de instalação compatível com estas medidas, além de um espaço mínimo para circulação de ar na parte traseira para otimizar o desempenho do sistema de refrigeração., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta mesa de congelação? A: A mesa de congelação requer uma ligação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um electricista qualificado, garantindo que o circuito elétrico seja adequado à potência do equipamento e esteja em conformidade com as normas de segurança vigentes., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza desta mesa de congelação profissional? A: Para a manutenção e limpeza, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica. Utilize um pano húmido com detergente neutro para as superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. A limpeza regular das borrachas das portas e do condensador (com escova macia ou aspirador) é crucial para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento. Consulte o manual para instruções mais detalhadas sobre a descongelação e manutenção preventiva., Q: Esta mesa de congelação inclui acessórios ou são compatíveis com outros módulos? A: Esta mesa de congelação é compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1, sendo ideal para a organização e armazenamento de alimentos. A caixa inclui prateleiras ajustáveis no interior, permitindo uma personalização do espaço de acordo com as suas necessidades específicas. Consulte o manual para verificar a compatibilidade com acessórios adicionais.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa de congelação gastro, mesa de congelação 3 portas, mesa congelação profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14601

Alt Text Imagens

Mesa Gastro De Cong. Mgv310 Bt Gn1/1 - 3 Portas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Gastro De Cong. Mgv310 Bt Gn1/1 - 3 Portas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Congeladores > 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	Verifique mensalmente o estado das borrachas das portas para evitar fugas térmicas e garantir que o compressor R290 opere com a máxima eficiência energética., Utilize recipientes GN perfurados para melhorar a circulação de ar forçado no interior, garantindo uma temperatura homogênea em todos os níveis de armazenamento., Evite a obstrução dos ventiladores internos com embalagens plásticas para manter a performance de recuperação de temperatura após cada abertura de porta., Aproveite a profundidade de 700mm para alinhar este equipamento com fogões e bancadas da mesma linha, criando uma superfície de trabalho contínua e higiênica.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha Executivo, Diretor de F&B (Food and Beverage), Consultor de Projetos de Cozinhas Industriais
Descrição Curta Original	<p>MESA GASTRO DE CONGELAÇÃO MGV310 BT GN1/1 – 3 PORTAS</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1800x700x850 mm Volume: 400 lt Temperatura -18/-22 °C Gás refrigerante: 290 r Peso Líquido: 150 kg Consumo energia 8 kwh/24h</p><p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVCPC3,VT4396,5062,VTVRG11
Uso Profissional - Casos de Uso	Estação de Pastelaria e Padaria Fina: Utilizada para o armazenamento de bases de massas, mousses e preparações que exigem ultracongelamento rápida para manter a estrutura. A bancada superior serve como área de montagem refrigerada, evitando o choque térmico durante o empratamento de sobremesas delicadas., Linha de Produção de Catering: Fundamental para a organização de mise-en-place pré-preparada em tabuleiros GN1/1, facilitando o transporte direto para fornos de regeneração ou transporte térmico. As três portas permitem a segmentação rigorosa por categorias de alimentos, prevenindo a contaminação cruzada em operações de grande volume., Prep-kitchen de Restaurantes de Peixe e Marisco: Ideal para a conservação de proteína premium que requer temperaturas estáveis entre os -18°C e -22°C para preservação das propriedades organoléticas. O acesso horizontal facilita a gestão de stock 'First-In, First-Out' (FIFO) sem comprometer a ergonomia da equipa de cozinha.
Uso Profissional - Introdução	A Mesa de Congelamento Gastro Linha 700 de 400L é um ativo estratégico para cozinhas de alto rendimento, combinando uma superfície de trabalho técnica em aço inoxidável com uma unidade de conservação negativa de alta precisão. Projetada sob o padrão Gastronorm GN1/1, permite uma transição fluida entre as áreas de preparação e armazenamento, otimizando o fluxo operacional e garantindo a integridade da cadeia de frio em ambientes com temperaturas ambientes elevadas, típicas da hotelaria profissional.

Mesa de congelação profissional 400L com 3 portas, compatibilidade GN1/1 e gás R290. Ideal para cozinhas de restauração e hotelaria.

Descrição Completa

Mesa de Congelação Profissional — Principais Vantagens

Desenhada para o setor da restauração e hotelaria, esta bancada de congelação integra-se com perfeição em qualquer cozinha comercial. Oferece uma solução robusta e altamente eficaz para a conservação de alimentos a temperaturas ultrabaixas. A sua construção em aço inoxidável garante durabilidade excepcional, mesmo em ambientes de utilização intensiva, proporcionando fiabilidade e um desempenho constante ao longo do tempo.

Equipada com três portas e adaptada para tabuleiros GN1/1, a mesa de congelação otimiza de forma eficiente o espaço de arrumação e simplifica o acesso rápido aos produtos, resultando num aumento significativo da produtividade na sua cozinha. O sistema de refrigeração de alta performance assegura que os géneros alimentícios são mantidos à temperatura ideal, preservando a sua frescura e qualidade por um período mais extenso.

A notável eficiência energética e a utilização do gás refrigerante R290, um fluido ecológico com um impacto ambiental reduzido, contribuem ativamente para a diminuição dos custos operacionais e para a sustentabilidade do seu negócio. Este aparelho representa uma escolha inteligente para quem procura inovação, funcionalidade avançada e um compromisso com o meio ambiente.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é ideal para restaurantes de grande volume, hotéis, empresas de catering e cozinhas industriais que necessitam de um armazenamento frio fiável e de dimensões generosas. A sua adaptabilidade à Linha 700 e à norma Gastronorm (GN1/1) torna-a uma adição inestimável para qualquer estabelecimento que procure otimizar o seu fluxo de trabalho e manter os ingredientes congelados de forma segura e organizada.

É particularmente adequada para cozinhas movimentadas onde cada metro quadrado é essencial e a agilidade na preparação de pratos é um fator crítico. Permite armazenar uma vasta gama de produtos, desde carnes e peixes a vegetais e pastelaria, garantindo sempre as condições ideais de conservação e higiene alimentar.

Características Técnicas

Dimensões (L x P x A)	1800 x 700 x 850 mm
Volume	400 litros
Temperatura	-18°C a -22°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	150 kg
Consumo de Energia	8 kWh/24h
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de armazenamento desta mesa de congelação?

Esta mesa de congelação dispõe de um volume espaçoso de 400 litros, tornando-a perfeita para negócios com necessidades de armazenamento de produtos ultracongelados de médio a grande porte.

É adequada para cozinhas profissionais com espaço limitado?

Sim, com as suas dimensões compactas de 1800x700x850 mm e o design otimizado para a Linha 700, maximiza o espaço vertical e horizontal, sendo ideal para cozinhas onde cada centímetro quadrado é valioso.

Que tipo de tabuleiros são compatíveis com esta mesa de congelação?

A bancada de congelação é totalmente compatível com tabuleiros Gastronorm GN1/1, um padrão industrial que assegura versatilidade e total integração com os restantes equipamentos de cozinha existentes.

Quais os benefícios de utilizar gás refrigerante R290?

O R290 é um refrigerante natural que proporciona uma eficiente economia energética e possui um GWP (Potencial de Aquecimento Global) muito reduzido, contribuindo para a sustentabilidade ambiental e para a redução dos custos de funcionamento.

Como posso garantir a longevidade e eficiência deste equipamento?

Para assegurar uma longa vida útil e a máxima eficiência, realize a limpeza regular do condensador e verifique o estado das borrachas das portas. Manutenções preventivas periódicas por um técnico qualificado são igualmente recomendadas.