

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa Saladete Refrigerada GN 1/1 - 215L, 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.810	Modelo:	UD2929.810
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	87 kg	Dimensões:	900 x 700 x 880 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.810

FAQ

Q: Quais as dimensões e o espaço necessário para a mesa de saladete refrigerada? A: A mesa de saladete refrigerada GN 1/1 tem dimensões de 900x700x880 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar este espaço para o correto enquadramento na sua cozinha profissional., Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento? A: Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V. Não são necessários requisitos adicionais para gás ou água, tornando a instalação simples e flexível na maioria das cozinhas profissionais., Q: Como se realiza a manutenção e a limpeza da mesa de saladete? A: A mesa de saladete foi concebida para facilitar a manutenção. O motor deslizante e o filtro de condensador removível permitem uma limpeza e verificações periódicas sem complicação, garantindo durabilidade e higiene., Q: Esta mesa de saladete inclui acessórios ou é compatível com outros? A: A mesa inclui um espaçador de suporte para recipientes GN com um design de gancho, otimizando a organização interna. Recipientes GN 1/1 e suas frações são compatíveis (não incluídos).

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Mesa de Saladete GN 1/1, Saladete Refrigerado Profissional, Mesa Fria para Saladas
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14619
Alt Text Imagens	Mesa Saladas Gn1/1 (+2º,+8ºc) Msr 900-2 Portas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa Saladas Gn1/1 (+2º,+8ºc) Msr 900-2 Portas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Saladetes
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	UD2186.337A,HE232187,HE237731

Uso Profissional - Dicas

Implemente um sistema de rotação FIFO rigoroso nas cubas superiores para garantir que o fluxo de ar refrigerado circula uniformemente entre os recipientes GN., Realize a limpeza quinzenal do filtro do condensador, aproveitando o sistema de motor deslizante, para manter a eficiência energética e prolongar a vida útil do compressor., Utilize tampas de policarbonato ou aço inox nos períodos de menor movimento para reduzir o consumo energético e evitar a desidratação superficial dos ingredientes., Verifique regularmente as borrachas das portas para assegurar uma vedação hermética, prevenindo a formação de gelo desnecessário e mantendo a temperatura estável.

Uso Profissional - Perfis

Chefs de Cozinha e Sous-Chefs responsáveis pela gestão de linha, Gestores de F&B em unidades hoteleiras e restauração coletiva, Proprietários de conceitos de 'Fast Casual' e Grab & Go

Descrição Curta Original

<p>Motor deslizante, fácil de retirar
 Filtro de condensador removível fácil
 Furos inclinados no painel frontal para melhor circulação de ar
 Bandeja de água de plástico separada
 Espaçador de suporte para container GN com design de gancho
 Novo design de porta
 Bloquear como padrão
 Fiação numerada para fácil serviço pós-venda</p>

Descrição Original (1/2)

<p>Capacidade 1t 215 mm
 Dimensões: 900x700x880 mm
 Peso 87 kg
 Temperatura +0/+8 °C</p><p>Tensão: 230 V</p>

Cross-sells (SKU | Título)

SM5140027,EX19000755,EX19000756,EX19000757

Uso Profissional - Casos de Uso

Zonas de 'Garde Manger' em Hotelaria: Utilizada para a montagem rápida de entradas frias e saladas compostas, onde a compatibilidade GN 1/1 permite a rotação direta de cubas entre a preparação central e o serviço. A organização por sectores facilita o controlo de stock durante picos de serviço., Estações de Sandwiches e Cafeteria Premium: Atua como o núcleo operacional para a preparação de 'ready-to-eat', mantendo charcutaria fatiada, queijos e vegetais hidratados e seguros sob temperatura controlada. A proximidade dos ingredientes acelera o tempo de resposta ao pedido do cliente., Linhas de Finalização em Pizzarias e Snack-bares: Ideal para o 'topping' de pizzas e finalização de pratos quentes com guarnições frescas, garantindo que o calor da cozinha não compromete a qualidade dos ingredientes expostos na bancada de trabalho.

Uso Profissional - Introdução

A Mesa de Saladete Refrigerada GN 1/1 de 215L é um ativo crítico na otimização do fluxo de trabalho em cozinhas de alta cadência, combinando armazenamento refrigerado de reserva com uma estação de preparação ergonómica. Este equipamento assegura a manutenção rigorosa da cadeia de frio entre os +0°C e +8°C, permitindo que os operadores mantenham ingredientes perecíveis prontos a servir no topo, enquanto o armazenamento inferior minimiza as deslocações à câmara frigorífica principal, aumentando a eficiência operacional e a segurança alimentar.

Descricao Resumida

Mesa de saladete refrigerada profissional para preparação de alimentos. Capacidade de 215L, 0°C/+8°C, motor de correr para manutenção. Ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

mesa de saladete refrigerada — Mesa Saladete Refrigerada — Principais Vantagens

A mesa de preparação refrigerada de 2 portas foi concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração de alto tráfego. Garante que os seus ingredientes se mantêm frescos e visivelmente organizados, operando a uma temperatura de conservação ideal entre os +0°C e +8°C. O design deste equipamento foi aprimorado para otimização do espaço de trabalho, permitindo um acesso rápido e eficiente a uma extensa variedade de produtos frescos, desde vegetais e saladas a carnes e queijos.

Este balcão refrigerado destaca-se pela sua construção robusta e design inteligente. Inclui um motor de correr que facilita a remoção para manutenção e um filtro de condensador acessível, simplificando os procedimentos de limpeza. As portas foram reprojctadas para um manuseamento mais confortável e a cablagem numerada assegura um serviço pós-venda expedito, minimizando paragens operacionais. O espaçador de suporte para recipientes GN, com o seu design de gancho, garante a compatibilidade e a estabilidade com os diferentes formatos de cubas de gastronomia.

Com perfurações inclinadas no painel frontal, este saladete assegura uma circulação de ar otimizada e uma refrigeração eficiente e homogénea. A bandeja de recolha de água de plástico, que é separada, adiciona um nível de higiene superior. A conformidade com as normas de higiene e segurança, aliada à facilidade de limpeza, consolida este equipamento como uma escolha estratégica para ambientes exigentes, contribuindo para a eficiência energética da sua operação.

Aplicações Profissionais

Este equipamento gastronómico é ideal para cozinhas que necessitam de uma solução integrada para preparação e conservação de alimentos. É perfeito para restaurantes, hotéis e pastelarias, onde a composição de saladas, sanduíches e outros pratos frios são essenciais. A sua capacidade de 215 litros e compatibilidade com contentores GN 1/1 tornam-na adequada para operações de médio a alto volume, permitindo que a sua equipa tenha todos os produtos frescos à mão, aumentando a produtividade e garantindo a qualidade do serviço. É particularmente eficaz em linhas de buffet ou áreas de preparação de alta rotatividade.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade	215 Litros
Dimensões (LxPxA)	900x700x880 mm
Peso	87 kg
Temperatura	+0°C a +8°C
Tensão	230 V
Portas	2
Tipo de Gás	R600a

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade desta mesa de saladete?

Este equipamento tem uma capacidade de 215 litros, ideal para armazenar uma grande quantidade de ingredientes e contentores GN. É uma solução prática para manter o seu espaço de trabalho sempre organizado.

Que tipo de estabelecimentos beneficiarão mais com este equipamento?

A mesa é ideal para restaurantes, pizzarias, snack-bares e hotéis, onde a frescura e a organização dos ingredientes são cruciais para a preparação de saladas, sanduíches e outros pratos frios. Facilita o fluxo de trabalho e a satisfação do cliente.

É fácil fazer a manutenção do saladete refrigerado?

Sim, o motor deslizante é fácil de remover e o filtro do condensador é acessível, o que agiliza a limpeza e as tarefas de manutenção. Isso garante um funcionamento prolongado e sem problemas, essencial para qualquer cozinha profissional.

Quais as dimensões e o espaço necessário para a mesa de saladete refrigerada?

A mesa de saladete refrigerada GN 1/1 tem dimensões de 900x700x880 mm (largura x profundidade x altura). É importante considerar este espaço para o correto enquadramento na sua cozinha profissional e otimizar o layout.

Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?

Este equipamento requer uma ligação elétrica de 230 V. Não são necessários requisitos adicionais para gás ou água, tornando a instalação simples e flexível na maioria das cozinhas profissionais, minimizando os custos iniciais.