

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: 09/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada de Apoio GN 3x1/1 – 270Lt / 1045mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.815	Modelo:	UD2929.815
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	87 kg	Dimensões:	1045 x 700 x 883 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.815

FAQ

Q: Quais as dimensões da mesa de saladas refrigerada GN 3x1/1 e o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa de saladas refrigerada possui dimensões de 1045x700x883 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço considerável na sua cozinha profissional. Certifique-se de que dispõe de uma área adequada para acomodar o equipamento e permitir a abertura total das portas, bem como o acesso para manutenção e limpeza. Considere também espaço para a circulação de ar em redor da unidade., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a mesa de saladas refrigerada? A: A mesa de saladas refrigerada GN 3x1/1 requer uma ligação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança elétrica em vigor. Verifique se a sua infraestrutura elétrica suporta a potência do equipamento para garantir um funcionamento seguro e eficiente., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da mesa de saladas refrigerada? A: A manutenção regular inclui a limpeza do filtro do condensador, que é de fácil remoção. Recomenda-se a limpeza diária do interior e exterior do equipamento com produtos específicos para superfícies alimentares. O design do motor deslizante facilita o acesso para eventuais intervenções técnicas. A bandeja de água de plástico separada simplifica a sua remoção e higienização., Q: Que tipos de contentores GN são compatíveis com esta mesa de saladas? A: Esta mesa é compatível com contentores GN 3x1/1, possuindo espaçadores de suporte com design de gancho para um ajuste seguro e eficiente. Pode utilizar contentores de diferentes alturas, desde que respeitem as dimensões padrão GN 1/1 para otimizar o armazenamento e organização dos alimentos., Q: A mesa de saladas refrigerada possui alguma funcionalidade de segurança adicional? A: Sim, a mesa de saladas refrigerada vem com um novo design de porta que inclui um bloqueio automático de série. Esta funcionalidade assegura que as portas se fecham corretamente, mantendo a temperatura interna estável e minimizando o consumo de energia, além de contribuir para a segurança dos alimentos.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa de saladas refrigerada, bancada refrigerada gn, saladete profissional

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14621

Alt Text Imagens

Mesa Saladas Gn3x1/1 (+2º,+8ºc)mrs1045-2 P C/tampo

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Saladas Gn3x1/1 (+2º,+8ºc)mrs1045-2 P C/tampo

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)	HRFTE7508S,HRFTE7508SCR,HRFT7508S,HRFT7508SCR
Uso Profissional - Dicas	Verifique semanalmente o filtro do condensador de remoção rápida para assegurar que o compressor opera sem sobrecarga, prolongando a vida útil do motor., Utilize separadores de suporte GN para configurar diferentes tamanhos de cubas (GN 1/2, 1/3 ou 1/6), maximizando a variedade de ingredientes disponíveis na linha de frente., Evite obstruir as grelhas de ventilação internas com produtos para garantir que a circulação de ar homogênea alcance todos os cantos da câmara de 270 litros., Aproveite o motor deslizante para realizar limpezas técnicas preventivas sem necessidade de deslocar pesadamente o equipamento da sua posição operativa.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Sub-Chefe de Unidades Hoteleiras, Gestor de Operações de Cadeias de Fast-Casual e Grab&Go, Responsável de Compras para Cozinhas Industriais e Catering
Descrição Curta Original	<p>Motor deslizante, fácil de retirar Filtro de condensador de remoção 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 com bloqueio automático de série.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1045x700x883 mm Volume: 270 lt Temperatura +0/+8 °C Refrigeração S/V S Peso Líquido: 87 kg</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19058908,EX19058894
Uso Profissional - Casos de Uso	Estação de Mise-en-Place em Cozinhas de Hotel: Utilizada para organizar ingredientes pré-preparados em cubas Gastronorm 1/1, permitindo que os chefs finalizem pratos frios e guarnições com rapidez durante o serviço de 'rush'. A circulação de ar forçada garante que, mesmo com aberturas frequentes, a temperatura interna se estabilize rapidamente., Linha de Montagem de Pizzas e Sanduíches: Atua como base de trabalho principal para a montagem de produtos rápidos, onde o tampo em aço inoxidável serve de superfície de corte e o acesso imediato aos recipientes GN acelera a produtividade. O sistema de fecho automático das portas previne perdas térmicas acidentais em momentos de grande volume de pedidos., Serviço de Buffet e Pequeno-Almoço: Serve como unidade de suporte para reposição imediata de produtos frescos, como frutas cortadas, laticínios ou charcutaria, mantendo o stock de reserva devidamente conservado por baixo da zona de exposição. O design do painel frontal com furos inclinados permite uma integração estética e funcional em áreas visíveis ao cliente.

Uso Profissional - Introdução

A mesa de saladas refrigerada de 270 litros é um componente crítico para a eficiência operacional em cozinhas de alto rendimento, combinando armazenamento refrigerado de reserva com uma estação de preparação ergonómica. Concebida para cumprir rigorosos padrões HACCP, este equipamento assegura a manutenção da cadeia de frio entre +2°C e +8°C, otimizando o fluxo de trabalho ao colocar os ingredientes diretamente no ponto de montagem, reduzindo deslocamentos desnecessários da brigada.

Descricao Resumida

Mesa de apoio refrigerada profissional compacta para cozinhas de restauração, com capacidade de 270L e temperatura entre +2°C a +8°C.

Descricao Completa

mesa refrigerada profissional — Mesa de Preparação Refrigerada — Principais Vantagens

Preparar e conservar alimentos de forma eficiente é crucial em qualquer cozinha profissional. Esta unidade de refrigeração foi concebida para um desempenho intensivo, assegurando a manutenção ideal dos seus ingredientes. O mecanismo do motor deslizante simplifica a manutenção e higienização, enquanto o filtro do condensador de remoção rápida garante uma operação contínua e uma vida útil prolongada do equipamento.

O conceito inovador com aberturas de ventilação inclinadas no painel frontal melhora a circulação do ar, mantendo uma temperatura consistente e regulada entre +2°C e +8°C, fundamental para preservar a frescura de saladas, sanduíches e outros elementos frios. A bacia de escoamento de plástico independente promove uma maior higiene e um escoamento descomplicado.

Com espaçadores de suporte para recipientes Gastronorm, esta mesa oferece uma organização eficaz e um acesso facilitado aos produtos. O reordenamento da porta, com um sistema de fecho automático incorporado, proporciona segurança adicional e minimiza a dispersão de frio, contribuindo para uma melhor eficiência energética.

Aplicações Profissionais

Ideal para estabelecimentos de restauração, bares, unidades hoteleiras e cozinhas industriais que procuram uma solução prática e fiável para a confeção e preservação de saladas, sanduíches e

outros pratos que requeiram refrigeração. Perfeita para linhas de buffet self-service, pontos de preparação em cozinhas de grande volume e qualquer ambiente onde a rapidez na preparação e a manutenção da qualidade dos alimentos frescos sejam indispensáveis.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1045x700x883 mm
Volume	270 litros
Gama de Temperatura	+2°C a +8°C
Refrigeração S/V	Sim
Peso Líquido	87 kg
Tensão	230 V

Perguntas Frequentes

Q: Quais as dimensões da mesa de apoio refrigerada GN 3x1/1 e o espaço necessário para a sua instalação?

A: Esta mesa de saladas refrigerada possui dimensões de 1045x700x883 mm (largura x profundidade x altura), o que exige um espaço considerável na sua cozinha profissional. Certifique-se de que dispõe de uma área adequada para acomodar o equipamento e permitir a abertura total das portas, bem como o acesso para manutenção e limpeza. Considere também espaço para a circulação de ar em redor da unidade.

Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para a mesa de apoio refrigerada?

A: A mesa de saladas refrigerada GN 3x1/1 requer uma ligação elétrica de 230 V. É fundamental que a instalação seja realizada por um técnico qualificado, seguindo as normas de segurança elétrica em vigor. Verifique se a sua infraestrutura elétrica suporta a potência do equipamento para garantir um funcionamento seguro e eficiente.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza da mesa de apoio refrigerada?

A: A manutenção regular inclui a limpeza do filtro do condensador, que é de fácil remoção. Recomenda-se a limpeza diária do interior e exterior do equipamento com produtos específicos para superfícies alimentares. O design do motor deslizante facilita o acesso para eventuais intervenções técnicas. A bandeja de água de plástico separada simplifica a sua remoção e higienização.

Q: Que tipos de contentores GN são compatíveis com esta mesa de apoio refrigerada?

A: Esta mesa é compatível com contentores GN 3x1/1, possuindo espaçadores de suporte com design de gancho para um ajuste seguro e eficiente. Pode utilizar contentores de diferentes alturas, desde que respeitem as dimensões padrão GN 1/1 para otimizar o armazenamento e organização

dos alimentos.

Q: A mesa de apoio refrigerada possui alguma funcionalidade de segurança adicional?

A: Sim, a mesa de saladas refrigerada vem com um novo design de porta que inclui um bloqueio automático de série. Esta funcionalidade assegura que as portas se fecham corretamente, mantendo a temperatura interna estável e minimizando o consumo de energia, além de contribuir para a segurança dos alimentos.