

# 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: 10/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada Snack 2 Portas Linha 700 -2°/+8°C 275L

### Informacoes do Produto

SKU: UD5400.500

Modelo: N/D

Marca: UDI

EAN: N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

Marca

UDI

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada snack profissional com 2 portas, capacidade de 275L e temperatura de -2°C a +8°C. Ideal para conservação em hotelaria e restauração. Design robusto em

aço inoxidável com sistema de refrigeração Icecool para máxima eficiência.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Snack – Principais Vantagens

Concebida para a exigência da hotelaria e restauração, esta mesa refrigerada snack destaca-se pela sua robustez e eficiência. Operando perfeitamente num ambiente até 43°C com 65% de humidade, é a solução ideal para cozinhas profissionais de ritmo acelerado. O seu novo design garante uma distribuição uniforme da temperatura de -2°C a +8°C, assegurando a conservação ótima dos seus produtos.

A construção em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, oferece durabilidade superior e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. O isolamento de poliuretano injetado de 42 kg/m<sup>3</sup> contribui para a máxima eficiência energética, enquanto o sistema de refrigeração Icecool, tecnologicamente avançado, proporciona uma performance energeticamente mais eficiente. O sistema de descongelação por gás quente otimiza ainda mais o seu funcionamento, minimizando a necessidade de manutenção.

A funcionalidade é primordial. Com um controlador digital de fácil leitura, o ajuste e monitorização da temperatura tornam-se tarefas simples e precisas. As duas portas ergonómicas, concebidas para facilitar a abertura e limpeza, permitem um acesso rápido aos 275 litros de volume interno, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.”

### Aplicações

Esta mesa refrigerada é indispensável em diversos ambientes profissionais, como restaurantes, bares, pastelarias, hotéis e cozinhas industriais. É perfeita para a conservação de ingredientes frescos, preparados e pré-preparados, permitindo uma organização eficiente do espaço de trabalho. Ideal para estabelecimentos que necessitam de fácil acesso a produtos refrigerados durante o serviço, otimizando o tempo de preparação e garantindo a qualidade alimentar. A sua generosa capacidade e as duas prateleiras tornam-na adequada para uso intensivo e para o armazenamento de uma vasta gama de produtos alimentares.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
<b>Dimensões (LxPxA)</b>	1500x600x850 mm

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Dimensões de Embalagem (LxPxA)</b>	1600x700x950 mm
<b>Volume Líquido</b>	275 Litros
<b>Temperatura</b>	-2°C a +8°C
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Prateleiras</b>	2
<b>Peso Líquido</b>	100 kg
<b>Peso Bruto</b>	115 kg
<b>Potência</b>	377 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Design</b>	Distribuição uniforme da temperatura
<b>Isolamento</b>	Poliuretano Injetado 42 kg/m <sup>3</sup>
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Icecool (Tecnologicamente avançado e energeticamente eficiente)
<b>Descongelação</b>	Gás quente
<b>Materiais</b>	Interior e exterior em aço inoxidável