

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: 02/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Refrigeração Industrial com 3 Portas SNACK 2000x600 mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5400.512	Modelo:	MESA SNACK CONSERVACAO (-2°+8°C) MRV180TN 3 PORTAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MESA SNACK CONSERVACAO (-2°+8°C) MRV180TN 3 PORTAS

Descricao Resumida

Mesa de refrigeração industrial com 3 portas, 440 litros e gama de -2°C a +8°C. Ideal para conservação em cozinhas profissionais. Dimensões: 2000x600x850 mm.

Descricao Completa

mesa refrigeração industrial — Mesa de Refrigeração Industrial SNACK — Principais Vantagens

Desenvolvida para operar em ambientes exigentes, com temperaturas até 43°C e humidade de 65%, esta mesa de refrigeração industrial garante a conservação ideal dos seus produtos. O sistema de refrigeração Icecool é tecnologicamente avançado e otimizado para eficiência energética, resultando em menores custos operacionais para o seu negócio.

O design inovador assegura uma distribuição uniforme da temperatura em todo o volume, prevenindo oscilações que possam comprometer a qualidade dos alimentos. O isolamento em poliuretano injetado de alta densidade (42 kg/m³) contribui significativamente para manter a estabilidade térmica e reduzir o consumo energético.

A estrutura robusta, com interior e exterior em aço inoxidável, oferece durabilidade e resistência à corrosão, além de facilitar a limpeza e cumprir com as rigorosas normas de higiene da hotelaria e restauração. O controlador digital com visor de fácil leitura permite um controlo preciso e intuitivo da temperatura, essencial para a segurança alimentar do seu estabelecimento.

Aplicações

Esta mesa de refrigeração é ideal para cozinhas profissionais, restaurantes, hotéis, bares e estabelecimentos de catering que necessitem de uma solução robusta e eficiente para a conservação de alimentos a temperaturas controladas, entre -2°C e +8°C. A sua capacidade de 440 litros, combinada com as três portas, oferece excelente organização e acessibilidade para o uso diário em operações de alto volume.

Perfeita para a preparação de saladas, sanduíches, pizzas e outras iguarias que requerem ingredientes frescos e sempre à mão. A sua superfície de trabalho em aço inoxidável também serve como um espaço higiénico e durável para manipulação de alimentos, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2000x600x850 mm
Dimensões da Embalagem (LxPxA)	2100x700x950 mm
Volume	440 Litros
Temperatura de Funcionamento	-2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Número de Prateleiras	3
Peso Líquido	115 kg
Peso Bruto	130 kg
Potência	665 W
Tensão	230 V
Isolamento	Poliuretano Injetado 42 kg/m ³
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável
Características Adicionais	Controlador digital, Portas ergonómicas, Sistema de descongelação por gás quente, Iluminação interior