

# 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 Snack 2000mm 3 Portas Vidro (-2°/+8°C)

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5400.520	<b>Modelo:</b>	Acessórios de Pizzaria
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	Acessórios de Pizzaria

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada snack de 2000mm com 3 portas de vidro, ideal para ambientes HORECA. Conservação de -2°C a +8°C, design de alta eficiência energética e robusta construção em aço inoxidável para durabilidade.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada Snack Profissional — Principais Vantagens

Descubra a eficiência e durabilidade da nossa mesa refrigerada snack, perfeitamente projetada para ambientes de cozinha exigentes do setor HORECA. Com um intervalo de temperatura de -2°C a +8°C, este equipamento garante a conservação ideal dos seus alimentos, mesmo em condições ambientais adversas de 43°C e 65% de humidade.

O sistema de refrigeração Icecool, tecnologicamente avançado e energeticamente eficiente, em conjunto com o isolamento em poliuretano injetado de 42 kg/m<sup>3</sup>, assegura uma distribuição uniforme da temperatura e um baixo consumo de energia. O revestimento interior e exterior em aço inoxidável confere uma higiene superior e uma resistência inigualável à corrosão e ao uso diário intensivo.

Pensada para a praticidade, a mesa incorpora portas e pegas ergonómicas que facilitam a abertura e limpeza, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha. O controlador digital com ecrã de fácil leitura permite um controlo preciso e intuitivo da temperatura, garantindo a máxima segurança alimentar.

### Aplicações

Este equipamento é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos profissionais, como restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e cozinhas industriais, onde a preparação rápida e a conservação eficiente de alimentos são cruciais. A sua construção robusta e o sistema de refrigeração otimizado tornam-no perfeito para a conservação de ingredientes de snack, saladas, sanduíches e outros produtos perecíveis, mantendo-os sempre frescos e prontos a servir.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (Exteriores)	2000x600x850 mm
Dimensões (Embalagem)	2100x700x950 mm
Volume	440 Litros

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Temperatura</b>	-2°C a +8°C
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Número de Prateleiras</b>	3
<b>Peso Líquido</b>	115 kg
<b>Peso Bruto</b>	130 kg
<b>Potência</b>	665 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Isolamento</b>	Poliuretano Injetado 42 kg/m <sup>3</sup>
<b>Ambiente de Trabalho</b>	43°C / 65% Humidade
<b>Descongelação</b>	Sistema por gás quente