

# 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



Hotelequip.pt

## Mesa de Refrigeração TN GN1/1 Linha 700, 2 Portas, 330L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5400.524	<b>Modelo:</b>	MESA GASTRO CONSERVAÇÃO MGV210 TN GN1/1 2 PORTAS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MESA GASTRO CONSERVAÇÃO MGV210 TN GN1/1 2 PORTAS

### Descricao Resumida

Mesa de refrigeração com 2 portas e capacidade de 330 litros, ideal para cozinhas profissionais. Com temperatura de -2°C a +8°C e gás refrigerante R290, garante conservação eficiente.

## Descrição Completa

### Mesa de Refrigeração GN1/1 Linha 700 — Principais Vantagens

Esta mesa de refrigeração com duas portas foi desenhada para otimizar a conservação de alimentos, garantindo a máxima frescura e segurança alimentar. Graças à sua construção robusta em aço inoxidável, é uma adição durável e fiável para qualquer ambiente de cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis.

O sistema de refrigeração Icecool incorpora tecnologia avançada para garantir uma distribuição uniforme da temperatura em todo o volume de 330 litros, operando eficientemente mesmo em condições ambientais exigentes de até 43°C e 65% de humidade. O seu isolamento de poliuretano injetado de 42 kg/m<sup>3</sup> minimiza a perda de frio, contribuindo para uma maior eficiência energética.

A facilidade de uso é assegurada por um controlador digital de leitura clara e portas ergonómicas que foram projetadas para simplificar tanto a abertura quanto a limpeza. Além disso, o sistema de descongelação por gás quente mantém o equipamento a funcionar de forma otimizada e com manutenção reduzida.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, bares, hotéis e pastelarias, este equipamento é perfeito para a conservação de ingredientes frescos e produtos pré-preparados. A sua capacidade de 330 litros e compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 1/1 tornam-no versátil para diversas aplicações em ambientes de produção de alimentos de médio e grande volume.

Pode ser utilizada como bancada de trabalho ao mesmo tempo que mantém os alimentos refrigerados e de fácil acesso, otimizando o espaço e o fluxo de trabalho na cozinha profissional.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1500x700x850 mm

<b>Volume</b>	330 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>	110 kg
<b>Potência</b>	377 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Dimensões Embalagem (LxPxA)</b>	1600x800x950 mm
<b>Isolamento</b>	Poliuretano Injetado 42 kg/m <sup>3</sup>
<b>Classe Climática</b>	Funcionamento até 43°C e 65% humidade