

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada GN 1/1 com 4 Gavetas – Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	UD5400.528	Modelo:	MESA GASTRO CONSERVAÇÃO MGV210 TN GN1/1 4 GAVETAS
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MESA GASTRO CONSERVAÇÃO MGV210 TN GN1/1 4 GAVETAS

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 330L de capacidade, 4 gavetas GN 1/1, temperatura de -2/+8°C e refrigeração R290. Ideal para cozinhas HORECA.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada GN 1/1 – Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada profissional combina robustez e eficiência, garantindo a conservação ideal dos seus alimentos em ambientes de cozinha intensos. Projetada para operar eficazmente mesmo a 43°C com 65% de humidade, é uma solução fiável para qualquer estabelecimento HORECA.

O isolamento de poliuretano injetado de alta densidade assegura uma distribuição de temperatura uniforme e uma eficiência energética superior, minimizando os custos operacionais. O avançado sistema de refrigeração Icecool, juntamente com o gás refrigerante R290, oferece um desempenho tecnologicamente superior e ecologicamente responsável.

A construção interior e exterior em aço inoxidável confere durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o controlador digital com ecrã de fácil leitura e as pegas ergonómicas simplificam a utilização diária. O sistema de descongelação por gás quente garante uma manutenção eficiente e poupando tempo.

Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurante, hotelaria, pastelarias, bares e qualquer estabelecimento que exija refrigeração de bancada para produtos frescos e preparados. O seu design com sistema GN 1/1 é perfeito para organizar ingredientes em contentores gastronorm, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais de volume médio a alto.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1500x700x850 mm
Dimensões Embalagem (LxPxA)	1600x800x950 mm
Volume	330 Litros
Temperatura	-2°C a +8°C

Característica	Detalhe
Gás Refrigerante	R290
Número de Gavetas	4
Peso Líquido	120 kg
Peso Bruto	135 kg
Potência	377 W
Tensão	230 V
Isolamento	Poliuretano Injetado 42 kg/m ³
Ambiente Operacional	43°C / 65% Humidade