

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada GN1/1 2 Portas Vidro Linha 700, 330L

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5400.534	<b>Modelo:</b>	UD5400.534
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	110 kg	<b>Dimensões:</b>	1500 x 700 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD5400.534

## FAQ

Q: Quais são as dimensões desta mesa refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa refrigerada possui dimensões de 1500x700x850 mm. Para a instalação, deve considerar-se um espaço adicional para a circulação de ar e operações de manutenção, especialmente na parte traseira e laterais do equipamento. As dimensões da embalagem são 1600x800x950 mm, o que pode ser relevante para o transporte e posicionamento inicial no local., Q: Quais são os requisitos elétricos e de instalação para esta mesa refrigerada? A: A mesa refrigerada requer uma tensão de 230 V e uma potência de 377 W. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a segurança e o correto funcionamento do equipamento. Trata-se de um equipamento plug & play, necessitando apenas de uma tomada compatível., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada? A: A limpeza do interior e exterior em aço inoxidável é simplificada. Recomenda-se a utilização de produtos de limpeza suaves e não abrasivos. O sistema de descongelação por gás quente minimiza a acumulação de gelo, reduzindo a frequência de descongelação manual. A manutenção periódica, incluindo a verificação do gás refrigerante R290, deve ser feita por técnicos especializados., Q: Esta mesa refrigerada está preparada para ambientes de alta temperatura e humidade? A: Sim, este equipamento foi concebido para funcionar eficazmente em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade, o que o torna ideal para cozinhas profissionais exigentes. O seu design assegura uma distribuição uniforme da temperatura mesmo nestas condições., Q: Quais são as principais características do sistema de refrigeração Iccool? A: O sistema de refrigeração Iccool é tecnologicamente avançado e energeticamente eficiente, garantindo uma conservação otimizada dos alimentos. Contribui para a poupança energética e um desempenho superior, assegurando a faixa de temperatura entre -2°C e +8°C de forma consistente.

### Importado em

20/04/2026

### Focus Keyword

mesa refrigerada gn1/1, mesa fria profissional, mesa conservação vidro

### Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

### WooCommerce ID

15211

### Alt Text Imagens

Mesa Gastro Conservacao Mgv210 Gn1/1 2portas Vidro

### Outros Atributos

Marca: UDI

### Título Original

Mesa Gastro Conservacao Mgv210 Gn1/1 2portas Vidro

### Estado WooCommerce

publish

### Estado Optimização

published

### Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700 > Gastronorm

### Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700, FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL

<b>Upsells (SKU   Título)</b>	VTVS9040CPGS,VTVS9080CPGS,VTVS9080BMGT,VTVS9040BMGT
<b>Uso Profissional - Dicas</b>	Maximize a eficiência energética organizando os recipientes GN1/1 de forma a permitir a circulação de ar forçado entre as prateleiras., Utilize a descongelação por gás quente para evitar paragens prolongadas no ciclo de trabalho, especialmente em cozinhas com elevada humidade., Limpe as juntas magnéticas semanalmente para garantir a estanquicidade total e evitar o esforço excessivo do compressor R290., Aproveite a profundidade da Linha 700 para alinhar o equipamento com fogões e bancadas neutras, criando uma linha de produção ergonómica e contínua.
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	Chef de Cozinha e Sub-Chefs de Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Restaurantes de Médio e Grande Volume, Responsáveis de Compras para Catering e Cozinhas Industriais
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>Equipamento concebido para funcionar em ambiente de 43°C %65 de humidade. Novo design para distribuição uniforme da temperatura. Isolamento de Poliuretano Injetado 42 kg/m³. Controlador digital com tela de fácil leitura. Porta e pega ergonómicas projetadas para facilitar a abertura e a limpeza. Sistema de refrigeração Icecool projetado para ser tecnologicamente mais avançado e energeticamente mais eficiente. Sistema de descongelação por gás quente. Interior e exterior em aço inoxidável. Iluminação interior.</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>Dimensões: 1500x700x850 mm  Dimensões: embalagem: 1600x800x950 mm  Volume: 330 Lt  Temperatura -2/+8 °C  Gás refrigerante: R290  Prateleiras 2 nr  Peso Líquido: kg 110 kg  Peso bruto: 125 kg  Potência: 377 W</p> <p>Tensão: 230 V</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	VTVCPC3,VT4396,5062,VTVRG11
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	Estações de Plaqueamento e Finalização: Utilizada como bancada de apoio onde os chefs mantêm guarnições e molhos refrigerados visíveis através do vidro, permitindo uma montagem de pratos mais rápida e organizada durante o serviço de 'rush'., Office de Bar e Cafeteria de Hotel: Ideal para a conservação de laticínios, sumos frescos e frutas preparadas, onde a visibilidade do produto permite aos operadores controlar o inventário em tempo real sem abrir as portas constantemente, poupando energia., Linhas de Preparação de Pastelaria e Pastelaria Fina: O formato Gastronorm 1/1 permite a transição direta de tabuleiros de preparação para a mesa, mantendo massas e recheios sensíveis à temperatura ideal de trabalho entre -2°C e +8°C.
<b>Uso Profissional - Introdução</b>	A Mesa Refrigerada GN1/1 da Linha 700 com 330 litros é um equipamento crítico para a otimização do fluxo de trabalho em cozinhas de alto rendimento, combinando uma área de preparação robusta em aço inoxidável com um sistema de conservação de precisão. As portas de vidro não só facilitam a gestão visual imediata do stock sem perda de frio, como também aceleram o serviço de 'mise en place', garantindo que a cadeia de frio se mantém intacta mesmo em ambientes térmicos exigentes até 43°C.

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Linha 700 e duas portas de vidro, 330L. Ideal para conservação de alimentos em hotelaria e restauração, com performance em até 43°C.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

---

Concebida para satisfazer as rigorosas exigências da restauração e hotelaria, esta bancada fria com duas portas de vidro oferece um ambiente de conservação ideal. Garanta a frescura dos seus ingredientes e produtos, mantendo-os sempre visíveis e de fácil acesso, otimizando a operação diária na sua cozinha profissional.

Equipada com um avançado sistema de refrigeração Icecool e isolamento de poliuretano injetado, esta unidade assegura uma distribuição homogénea da temperatura e uma notável eficiência energética. A utilização de gás refrigerante R290, de baixo impacto ambiental, reflete o nosso compromisso com a sustentabilidade da sua atividade.

O design integra portas ergonómicas que facilitam a abertura e limpeza, complementado por um controlador digital intuitivo para uma gestão precisa. A sua construção robusta em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e conformidade com as mais estritas normas de higiene.

### Aplicações Profissionais

---

Esta mesa de frio é uma solução versátil para cozinhas profissionais, restaurantes, bares, hotéis e serviços de catering, proporcionando refrigeração fiável e acesso rápido a alimentos. A sua capacidade de 330 litros e as prateleiras ajustáveis no formato GN1/1 permitem uma organização eficiente dos ingredientes, mesmo em ambientes de elevado volume de trabalho.

Garante um desempenho contínuo e uma conservação ideal, mesmo nas condições mais desafiadoras, sendo adequada para cozinhas com temperaturas ambiente até 43°C e 65% de humidade.

Poderá ser utilizada em estações de plaqueamento para manter guarnições e molhos refrigerados, ideal para chefs que necessitam de agilidade na montagem de pratos. É também perfeita para o office de bar e cafetaria de hotéis, para a conservação de laticínios, sumos frescos e frutas, onde a visibilidade do produto facilita o controlo de inventário sem perdas de frio. Na preparação de pastelaria fina, o formato Gastronorm 1/1 permite transitar tabuleiros diretamente, mantendo massas e recheios na temperatura ideal de -2°C a +8°C.

### Características Técnicas

---

Característica	Detalhe
Dimensões Externas (LxPxA)	1500 x 700 x 850 mm
Dimensões de Embalagem (LxPxA)	1600 x 800 x 950 mm
Volume	330 Litros
Temperatura	-2 a +8 °C
Gás Refrigerante	R290
Prateleiras	2 (GN1/1)
Peso Líquido	110 kg
Peso Bruto	125 kg
Potência	377 W
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Ambiente de Funcionamento	Até 43°C e 65% Humidade
Isolamento	Poliuretano Injetado 42 kg/m <sup>3</sup>
Descongelação	Gás Quente

## Perguntas Frequentes

---

### **Qual o tipo de gás refrigerante utilizado nesta mesa e quais os seus benefícios?**

Esta mesa utiliza o gás refrigerante R290, reconhecido pelo seu baixo impacto ambiental e excelente eficiência energética, o que contribui significativamente para uma operação mais sustentável e económica da sua instalação.

### **Qual a capacidade interna e que tipo de prateleiras suporta a mesa refrigerada?**

A mesa oferece um volume de 330 litros e inclui duas prateleiras, compatíveis com tabuleiros Gastronorm GN1/1, proporcionando uma flexibilidade superior na organização do seu stock alimentar.

### **Este equipamento pode funcionar em ambientes com altas temperaturas?**

Sim, esta mesa foi concebida para operar eficazmente em ambientes com temperaturas até 43°C e 65% de humidade, garantindo o seu bom funcionamento mesmo nas cozinhas profissionais mais exigentes.

**Quais as dimensões da mesa e qual o espaço necessário para a sua instalação?**

Esta mesa refrigerada tem dimensões de 1500x700x850 mm (LxPxA). Para uma instalação e operação adequadas, deve considerar-se um espaço adicional para a circulação de ar e para eventuais intervenções de manutenção.

**Como se processa a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada?**

A limpeza do interior e exterior em aço inoxidável é bastante simplificada, recomendando-se o uso de produtos de limpeza suaves. O sistema de descongelação por gás quente minimiza a formação de gelo, diminuindo a necessidade de descongelação manual e otimizando a manutenção.