

# 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: 19/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Conservação Refrigerada GN1/1 Linha 700, 3 Portas

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD5400.538	<b>Modelo:</b>	MESA GASTRO CONSERVACAO MGV310 TN GN1/1 3 PORTAS
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	MESA GASTRO CONSERVACAO MGV310 TN GN1/1 3 PORTAS

### Descricao Resumida

Mesa de conservação refrigerada GN1/1 de 3 portas (2000x700x850 mm), 515L, -2/+8°C. Ideal para uso profissional em ambientes até 43°C, com elevada eficiência energética.

## Descrição Completa

### Mesa de Conservação Refrigerada GN1/1 — Principais Vantagens

Esta mesa de conservação GN1/1 foi concebida para um desempenho excepcional em ambientes profissionais de alta exigência, suportando temperaturas até 43°C e 65% de humidade. O seu design inovador assegura uma distribuição uniforme da temperatura, protegendo a qualidade dos seus alimentos e reduzindo o desperdício.

Equipada com um sistema de refrigeração Icecool de última geração, esta mesa oferece uma eficiência energética superior, minimizando o consumo e os custos operacionais. O isolamento em poliuretano injetado de alta densidade (42 kg/m<sup>3</sup>) garante uma retenção térmica otimizada, enquanto o gás refrigerante R290 contribui para um funcionamento mais ecológico e sustentável.

A construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, assegura durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para manter os mais altos padrões de higiene. A iluminação interior facilita a visualização dos produtos, e o controlador digital com ecrã de fácil leitura permite um controlo preciso da temperatura.

### Aplicações

Ideal para cozinhas de restaurantes, hotéis, cantinas, bares e qualquer estabelecimento HORECA que necessite de uma solução de refrigeração fiável e eficiente para produtos frescos e pré-preparados. A sua compatibilidade com tabuleiros Gastronorm GN1/1 torna-a perfeita para a organização e conservação de ingredientes em cozinhas profissionais de médio e grande volume.

### Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2000 x 700 x 850 mm
Volume	515 Litros
Temperatura de Funcionamento	-2°C a +8°C

<b>Característica</b>	<b>Detalhe</b>
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Prateleiras</b>	3 unidades
<b>Peso Líquido</b>	135 kg
<b>Potência</b>	665 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Material</b>	Interior e Exterior em Aço Inoxidável
<b>Isolamento</b>	Poliuretano Injetado 42 kg/m <sup>3</sup>
<b>Design</b>	Distribuição uniforme da temperatura. Portas e pegas ergonómicas.
<b>Sistema de Refrigeração</b>	Icecool, energeticamente eficiente
<b>Descongelação</b>	Por gás quente