

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211



Hotelequip.pt

Hotelequip.pt

Rua Empresarial N° 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal



Acesso rapido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 23/06/2026

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

Mesa de Refrigeração Gastronorm Linha 700 GN 1/1 515L

Informacoes do Produto

SKU:	UD5400.542	Modelo:	MESA GASTRO CONSERVAÇÃO MGV210 TN GN1/1 4G+1PORTA
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MESA GASTRO CONSERVAÇÃO MGV210 TN GN1/1 4G+1PORTA

Descricao Resumida

Mesa de refrigeração profissional de 515L, com 4 gavetas e 1 porta, em aço inox, ideal para Horeca. Temperatura de -2°C a +8°C, com design otimizado para eficiência e durabilidade.

Descrição Completa

Mesa de Refrigeração Gastronorm — Vantagens Essenciais para Horeca

Esta mesa de refrigeração foi projetada para otimizar a conservação de alimentos em ambientes profissionais exigentes, suportando temperaturas de até 43°C e 65% de humidade. Garante uma distribuição de temperatura uniforme, crucial para a segurança alimentar e a qualidade dos seus ingredientes, mantendo-os entre -2°C e +8°C. É a solução ideal para cozinhas de alta performance.

A sua construção robusta em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, confere-lhe não só durabilidade e resistência à corrosão, mas também uma facilidade de limpeza superior. O isolamento em poliuretano injetado de 42 kg/m³ e o gás refrigerante R290 de avançada tecnologia asseguram uma eficiência energética notável, reduzindo os custos operacionais e o impacto ambiental.

Cada detalhe foi pensado para a funcionalidade e ergonomia na cozinha profissional. As portas e pegas ergonómicas facilitam a abertura e limpeza, enquanto o sistema de descongelação por gás quente minimiza a acumulação de gelo e garante um funcionamento contínuo. O controlador digital, com o seu ecrã de fácil leitura, permite um controlo preciso e constante da temperatura, oferecendo tranquilidade na gestão diária.

Aplicações

Ideal para restaurantes, hotéis, cozinhas industriais, pastelarias e bares que necessitam de uma solução de refrigeração fiável e de grande capacidade. É perfeita para a conservação de produtos alimentares frescos, vegetais, carne e laticínios, bem como para a preparação de pratos que exijam acesso rápido a ingredientes frios. A sua capacidade de 515 litros e o sistema de gavetas com porta única permite uma organização eficiente e adaptável às necessidades de qualquer espaço profissional.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (AxLxP)	2000 x 700 x 850 mm

Característica	Detalhe
Dimensões Embalagem (AxLxP)	2100 x 800 x 950 mm
Volume	515 Litros
Temperatura	-2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Arranjos	4 Gavetas + 1 Porta
Peso Líquido	145 kg
Peso Bruto	160 kg
Potência	665 W
Tensão	230 V
Material Interior/Exterior	Aço Inoxidável
Isolamento	Poliuretano Injetado (42 kg/m ³)
Sistema de Refrigeração	Icecool, Gás Quente
Controlo	Digital com ecrã