

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada GN 1/1 3 Portas Vidro 2000mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD5400.550	Modelo:	UD5400.550
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	130 kg	Dimensões:	2000 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD5400.550

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação? A: A mesa refrigerada profissional apresenta dimensões de 2000x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, considere as dimensões da embalagem de 2100x800x950 mm, garantindo espaço suficiente para manobrar e posicionar o equipamento de forma adequada na sua cozinha profissional. Recomenda-se também um espaço adicional para circulação de ar, essencial para o bom funcionamento do sistema de refrigeração., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica e outros para esta mesa refrigerada? A: Esta mesa refrigerada opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 665 W. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento. Não são necessários requisitos especiais de água ou gás para este modelo, uma vez que utiliza gás refrigerante R290 num sistema de refrigeração fechado., Q: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada? A: A manutenção regular inclui a limpeza do interior e exterior em aço inoxidável com detergentes neutros e não abrasivos. É crucial limpar os condensadores periodicamente para garantir a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento. O controlador digital é fácil de operar e limpar. Verifique o sistema de drenagem para evitar acumulação de água e assegure-se de que as portas e as pegas ergonómicas estão sempre limpas e funcionais para facilitar a abertura e manutenção., Q: Esta mesa refrigerada inclui algum acessório ou quais são os compatíveis? A: Esta mesa refrigerada inclui 3 prateleiras GN 1/1, ideais para otimizar o espaço de armazenamento dos seus produtos. As portas de vidro permitem uma rápida visualização do conteúdo. Como acessórios compatíveis, existem tabuleiros GN adicionais em aço inoxidável ou policarbonato, bem como recipientes específicos para organização interna, todos concebidos para maximizar a funcionalidade e higiene do seu equipamento de frio.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa refrigerada gn 1/1, mesa refrigerada profissional, mesa de conservação hoteleira

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

15217

Alt Text Imagens

Mesa Gastro Conservacao Mgv310 Gn1/1 3portas Vidro

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Gastro Conservacao Mgv310 Gn1/1 3portas 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
Upsells (SKU Título)	HRCPG40L900E,HRCPG40L40L900E,HE232170
Uso Profissional - Dicas	Maximize a eficiência energética utilizando recipientes GN de aço inoxidável para uma condução térmica superior e melhor aproveitamento do espaço interno., Realize a limpeza mensal do condensador para assegurar que o sistema Iccool mantém o consumo energético otimizado, especialmente em cozinhas com elevada suspensão de gorduras., Configure o controlador digital para a temperatura mínima de -2°C quando armazenar peixe fresco ou carnes pré-cortadas, garantindo uma vida útil prolongada dos insumos., Evite a obstrução das grelhas de ventilação internas para permitir que o isolamento de poliuretano de alta densidade mantenha a homogeneidade da temperatura em todos os níveis.
Uso Profissional - Perfis	Chefs de Cozinha em Unidades Hoteleiras, Gestores de F&B de Restaurantes de Médio e Grande Porte, Proprietários de Pastelarias e Padarias de Fabrico Próprio
Descrição Curta Original	<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 ergonômicas projetadas para facilitar a abertura e a limpeza. Sistema de refrigeração Iccool 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>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 2000x700x850 mm Dimensões: embalagem: 2100x800x950 mm Volume: 515 Lt Temperatura -2/+8 °C Gás refrigerante: R290 Prateleiras 3 nr Peso Líquido: kg 130 kg Peso bruto: 145 kg Potência: 665 W</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	VTVCPC3,VT4396,EX19000759

Uso Profissional - Casos de Uso

Linha de Empratamento e Mise en Place: Utilizada como bancada principal em serviços de 'à la carte', onde a visibilidade das portas de vidro permite que a brigada identifique instantaneamente molhos, guarnições e proteínas pré-preparadas em recipientes Gastronorm, acelerando o tempo de resposta por pedido., Showcooking e Cozinhas de Buffet: Devido ao seu design estético e iluminação interior, o equipamento é aplicado em áreas de exposição viradas para o cliente, servindo para conservar e apresentar ingredientes frescos ou bebidas, mantendo uma imagem de higiene e profissionalismo., Áreas de Pastelaria e Padaria Profissional: O controlo digital preciso entre -2° e $+8^{\circ}\text{C}$ permite a conservação de massas delicadas e recheios sensíveis, oferecendo uma superfície fria necessária para o manuseamento de manteigas e chocolates em ambientes de produção intensiva.

Uso Profissional - Introdução

Esta mesa refrigerada de 3 portas GN 1/1 representa um ativo estratégico para cozinhas de alto rendimento, combinando uma superfície de trabalho robusta em aço inoxidável com uma capacidade de armazenamento de 515 litros que privilegia a organização e a visibilidade operacional. Projetada para operar sob condições térmicas extremas até 43°C , garante a integridade da cadeia de frio e a segurança alimentar, enquanto as portas de vidro otimizam o fluxo de trabalho ao permitir a gestão de stock visual sem comprometer a estabilidade térmica interna.

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional Linha 700, 2000mm, com 3 portas de vidro e capacidade de 515L. Ideal para restauração, garante conservação $-2/+8^{\circ}\text{C}$. R290.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para o ambiente exigente da restauração e hotelaria, esta mesa frigorífica profissional com três portas de vidro oferece uma solução de conservação de alimentos de excelência. O design contemporâneo assegura uma distribuição constante da temperatura interna, preservando a frescura e segurança dos seus produtos, mesmo em ambientes desafiadores com temperaturas até 43°C e 65% de humidade. A robustez e o acabamento em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, garantem durabilidade, facilidade de limpeza e uma eficiência energética notável, reduzindo os custos operacionais do seu negócio. As portas de vidro permitem uma visualização rápida do conteúdo, otimizando o fluxo de trabalho e reduzindo a perda de frio. O sistema de refrigeração

Icecool, otimizado para ser tecnologicamente avançado, contribui para um menor consumo energético.

Aplicações Profissionais

Com uma capacidade generosa de 515 litros e compatibilidade com tabuleiros Gastronorm 1/1, este equipamento é indispensável para cozinhas de alto volume. Este balcão refrigerado é a escolha perfeita para uma vasta gama de estabelecimentos, desde restaurantes com grande afluência e hotéis de grande dimensão até cafés e bares com elevada procura. É ideal para a conservação de ingredientes frescos, pratos pré-preparados e bebidas, mantendo tudo à temperatura ideal, próxima do ponto de congelação ou ligeiramente refrigerado. O seu design e robustez Gastronorm permitem uma organização eficiente e um acesso rápido a todos os produtos, otimizando o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais e áreas de preparação de alimentos, contribuindo para a organização e higiene.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2000x700x850 mm
Volume	515 L
Gama de Temperatura	-2º a +8ºC
Gás Refrigerante	R290
Prateleiras	3 unidades
Peso Líquido	130 kg
Potência	665 W
Tensão	230 V
Ambiente de Funcionamento	Até 43ºC e 65% humidade
Isolamento	Poliuretano Injetado 42 kg/m ³
Refrigeração	Sistema Icecool, Descongelação por gás quente
Material	Interior e Exterior em Aço Inoxidável
Características Adicionais	Controlador digital, Iluminação interior, Portas e pegas ergonómicas

Perguntas Frequentes

P: Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e o espaço necessário para a sua instalação?

R: A bancada refrigerada profissional apresenta dimensões de 2000x700x850 mm (largura x profundidade x altura). Para a instalação, considere a embalagem de 2100x800x950 mm, garantindo espaço suficiente para manobrar e posicionar o equipamento de forma adequada na sua cozinha profissional. Recomenda-se também um espaço adicional para circulação de ar, essencial para o bom funcionamento do sistema de refrigeração.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica e outros para esta mesa refrigerada?

R: Este balcão de conservação opera com uma tensão de 230 V e tem uma potência de 665 W. A instalação elétrica deve ser realizada por um profissional qualificado para garantir a conformidade com as normas de segurança e o correto funcionamento do equipamento. Não são necessários requisitos especiais de água ou gás para este modelo, uma vez que utiliza gás refrigerante R290 num sistema de refrigeração fechado.

P: Como deve ser realizada a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada?

R: A manutenção regular inclui a limpeza do interior e exterior em aço inoxidável com detergentes neutros e não abrasivos. É crucial limpar os condensadores periodicamente para garantir a eficiência energética e prolongar a vida útil do equipamento. O controlador digital é fácil de operar e limpar. Verifique o sistema de drenagem para evitar acumulação de água e assegure-se de que as portas e as pegas ergonómicas estão sempre limpas e funcionais para facilitar a abertura e manutenção.

P: Esta mesa refrigerada utiliza um gás amigo do ambiente?

R: Sim, esta mesa frigorífica utiliza o gás refrigerante R290, reconhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, alinhado com as mais recentes normativas de sustentabilidade e responsabilidade ecológica.

P: É possível visualizar o conteúdo interno sem abrir as portas?

R: Sim, o equipamento está dotado de portas de vidro e iluminação interior LED, permitindo uma visualização nítida dos produtos armazenados sem ser necessário abrir. Esta funcionalidade, além de contribuir para a apresentação estética, ajuda a manter a temperatura interna e a otimizar o consumo energético.