

# 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: 05/07/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa de Congelação Inox Industrial 3 Portas -18/-22°C

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.513	<b>Modelo:</b>	2929.513
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	2929.513

### Descricao Resumida

Mesa de congelação industrial em aço inox, ideal para cozinhas profissionais. Com 3 portas, -18/-22°C e controlo digital.

### mesa de congelação — Mesa de Trabalho Congeladora — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada de congelação combina funcionalidade de bancada de trabalho com armazenamento frigorífico de alto desempenho, essencial para qualquer cozinha profissional. Construída integralmente em aço inoxidável, oferece uma durabilidade excepcional e uma higiene exemplar, resistindo ao uso intensivo diário em ambientes exigentes. O seu sistema de refrigeração ventilada assegura uma distribuição uniforme da temperatura, mantendo os alimentos congelados de forma eficiente e segura.

O controlo eletrónico digital facilita o ajuste preciso e a monitorização constante da temperatura, crucial para preservar a qualidade dos ingredientes. Além disso, as portas com fecho automático garantem uma vedação hermética, minimizando a perda de frio e otimizando o consumo energético. Investir nesta solução de frio significa otimizar o espaço na sua cozinha e garantir a conformidade com as normas de segurança alimentar.

### Aplicações Profissionais

Concebida para responder às necessidades de restaurantes, hotéis, pastelarias, e outros estabelecimentos de hotelaria, esta bancada congeladora é ideal para cozinhas com espaço limitado que exigem eficiência máxima. Permite a preparação de alimentos na sua superfície robusta enquanto armazena produtos congelados de forma organizada e acessível. A versatilidade do equipamento torna-o indispensável para chefs e brigadas que procuram otimizar fluxos de trabalho e manter uma elevada qualidade nos seus serviços.

### Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1260x485x585
Volume (lt)	358
Temperatura (°C)	-18/-22
Gás Refrigerante	R290
Consumo Energia (kWh/24h)	7
Tensão (V)	230
Peso Líquido (kg)	137

Característica	Valor
Peso Bruto (kg)	161
Dimensões Embalagem (mm)	1800x600x850
Interior e Exterior	Aço Inoxidável
Compressor	Hermético Ventilado
Isolamento	Poliuretano Injetado
Termostato	Eletrónico Digital
Portas	Fecho Automático

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a faixa de temperatura deste equipamento?

A mesa de trabalho congeladora opera numa faixa de temperatura de -18°C a -22°C, ideal para a conservação prolongada de produtos congelados em estabelecimentos profissionais.

### Qual o material de construção desta mesa?

Tanto o interior como o exterior da mesa são fabricados em aço inoxidável, garantindo máxima durabilidade, facilidade de limpeza e conformidade com as normas sanitárias mais rigorosas.

### Este equipamento é adequado para cozinhas pequenas?

Sim, o design compacto e a funcionalidade dupla – bancada de trabalho e congelação – tornam-no uma excelente escolha para cozinhas com espaço limitado, permitindo otimizar a área disponível.

### Como é controlada a temperatura?

A temperatura é controlada através de um termostato eletrónico digital, que proporciona precisão e facilidade de ajuste, além de uma leitura clara e constante do estado do equipamento.

### Que tipo de gás refrigerante utiliza?

Utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pela sua eficiência e menor impacto ambiental, contribuindo para uma operação mais sustentável da sua cozinha.