

# Ficha Tecnica

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

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca  
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rápido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada de Conservação Inox 180x60cm 3 Portas

### Informacoes do Produto

|        |            |            |                     |
|--------|------------|------------|---------------------|
| SKU:   | UD2929.510 | Modelo:    | 2929.510            |
| Marca: | UDEX       | EAN:       | N/D                 |
|        |            | Dimensões: | 1800 x 600 x 850 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|              |           |
|--------------|-----------|
| Marca        | UDEX      |
| Modelo       | 2929.510  |
| Instalação   | De Chão   |
| Linha        | 600       |
| Nº de Portas | 3         |
| Temperatura  | Positiva  |
| Tipo         | Mesa Fria |

## Descricao Resumida

Mesa refrigerada de conservação em inox com 180x60cm e 3 portas. Ideal para cozinhas profissionais e otimização do espaço de trabalho.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada conservação — Refrigeração Eficaz — Principais Vantagens

Este balcão refrigerado inox foi concebido para manter os seus ingredientes frescos e prontos a usar. Com um compressor hermético ventilado, assegura uma distribuição uniforme do ar frio, garantindo a conservação ideal de diversos produtos. Construído integralmente em aço inoxidável, este equipamento oferece uma durabilidade excecional e uma higiene exemplar para qualquer ambiente de restauração.

As suas três portas com fecho automático minimizam a perda de frio, contribuindo para a eficiência energética do seu negócio. O isolamento em poliuretano injetado sem CFCs reforça a performance térmica, enquanto o termostato eletrónico digital permite um controlo preciso da temperatura interna, adaptando-se às necessidades específicas de cada ingrediente. Este aparelho é uma solução robusta e fiável para a refrigeração profissional.

### Aplicações Profissionais

Ideal para cozinhas de restaurantes, pastelarias, hotéis e estabelecimentos de restauração rápida, este móvel refrigerado proporciona um espaço de trabalho adicional e armazenamento refrigerado, tudo numa única solução. A sua superfície superior robusta serve como bancada de preparação, otimizando o fluxo de trabalho e aumentando a produtividade da sua equipa. É perfeito para conservar carnes, vegetais, laticínios ou sobremesas, mantendo-os sempre à temperatura ideal.

Pela sua versatilidade e design funcional, integra-se facilmente em qualquer linha de confeção profissional, permitindo que os seus colaboradores tenham acesso rápido e organizado aos ingredientes enquanto preparam os pratos. A estrutura de aço inoxidável facilita a limpeza e manutenção, um fator crucial em ambientes que exigem os mais altos padrões de higiene. Este equipamento é, sem dúvida, um ativo valioso para o seu negócio.

### Características Técnicas

| Característica | Especificação |
|----------------|---------------|
| Dimensões (mm) | 1800x600x850  |

| Característica            | Especificação |
|---------------------------|---------------|
| Volume (L)                | 358           |
| Temperatura (°C)          | -2 a +8       |
| Gás Refrigerante          | R290          |
| Peso Líquido (kg)         | 114           |
| Consumo Energia (Kwh/24h) | 2,2           |
| Tensão (V)                | 230           |

### Perguntas Frequentes

**Qual é a gama de temperaturas deste equipamento?**

A mesa refrigerada opera numa faixa de temperatura ajustável entre -2°C e +8°C, ideal para a conservação de uma vasta gama de alimentos perecíveis.

**Este balcão refrigerado é adequado para estabelecimentos de restauração rápida?**

Sim, o seu design e funcionalidade, incluindo as dimensões de 1800x600x850mm e as três portas, tornam-no bastante adequado para snack-bares e restaurantes de restauração rápida que necessitam de refrigeração e superfície de trabalho eficientes.

**Com que frequência devo realizar a limpeza e manutenção do equipamento?**

Recomenda-se a limpeza diária das superfícies internas e externas com produtos adequados para aço inoxidável, e uma verificação periódica do compressor e do isolamento para garantir o seu bom funcionamento e longevidade.

**O tipo de gás refrigerante utilizado é ecológico?**

Sim, o equipamento utiliza gás refrigerante R290, que é conhecido por ter um baixo impacto ambiental e ser uma opção mais sustentável para a refrigeração comercial.

**Posso utilizar a bancada superior para preparação de alimentos?**

Sim, a bancada superior é robusta e feita de aço inoxidável, perfeita para ser utilizada como área de preparação de alimentos, adicionando funcionalidade à capacidade de refrigeração do equipamento.