

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 GN 1/1 - Linha 700 - 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.526	Modelo:	UD2929.526
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	100 kg	Dimensões:	1360 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2929.526
Marca	UDEX
Instalação	De Chão
Linha	700
Nº de Portas	2
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com 2 portas, Linha 700 e compatibilidade GN 1/1. Interior/exterior em inox, 260L e -2/+8°C. Ideal para restauração.

Descricao Completa

mesa refrigerada gastronorm — Mesa Refrigerada Profissional — Principais Vantagens

Esta bancada refrigerada profissional harmoniza robustez e eficiência, revelando-se um equipamento indispensável para qualquer cozinha de hotelaria ou restauração que exija padrões elevados de conservação. O seu design, com duas portas compatíveis com contentores GN 1/1, oferece uma organização otimizada e um acesso facilitado aos produtos. Adicionalmente, a sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade excepcional e uma limpeza simplificada, características cruciais para ambientes de uso intensivo.

A tecnologia de refrigeração ventilada assegura uma distribuição totalmente homogénea do frio, mantendo os alimentos frescos e seguros, com uma amplitude térmica que varia de -2°C a +8°C. O controlo digital preciso permite ajustar a temperatura conforme as necessidades específicas de cada produto, contribuindo ativamente para a redução do desperdício alimentar e para a eficiência operacional do seu negócio.

Equipado com um sistema de isolamento de alta densidade em poliuretano injetado e portas com fecho automático, este equipamento minimiza de forma significativa as perdas energéticas, o que resulta num consumo diário otimizado de 2 kWh/24h. A utilização do gás refrigerante R290, ecológico e de baixo impacto ambiental, sublinha o compromisso com a sustentabilidade e a conformidade com as normas ambientais mais recentes.

Aplicações Profissionais

Esta unidade é perfeita para restaurantes, hotéis e cozinhas industriais que necessitem de uma solução de refrigeração estável e acessível. A sua capacidade de 260 litros e o formato Gastronorm GN 1/1 são ideais para a organização segura e conservação de ingredientes, pratos preparados e outros produtos alimentares, seja na linha de trabalho ou como apoio na área de preparação.

Recomendada para estabelecimentos com volume de produção médio a alto, onde a rapidez no acesso e a manutenção constante da temperatura são cruciais para a qualidade e segurança alimentar. Esta mesa adapta-se perfeitamente a ambientes movimentados, garantindo um desempenho fiável e contínuo ao seu negócio.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	1360x700x850 mm
Volume	260 litros
Temperatura	-2°C a +8°C
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	100 kg
Consumo de Energia	2 kWh/24h
Tensão	230 V
Exterior e Interior	Aço Inoxidável
Compressor	Hermético ventilado
Isolamento	Poliuretano injetado
Controlo	Termostato eletrónico digital
Portas	Com dispositivo automático de fecho

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade interna desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada possui um volume total de 260 litros, ideal para o armazenamento organizado de diversos produtos alimentares em ambientes profissionais, otimizando o espaço na sua área de trabalho.

Qual a faixa de temperatura que esta bancada consegue manter?

A mesa oferece uma faixa de temperatura ajustável entre -2°C e +8°C, permitindo a conservação ideal de uma vasta gama de alimentos, desde frescos a semipreparados, garantindo a sua segurança e qualidade.

Este equipamento é energeticamente eficiente?

Sim, com um consumo de apenas 2 kWh/24h, isolamento de alta densidade em poliuretano injetado e portas de fecho automático, esta mesa foi concebida para ser altamente eficiente, minimizando o impacto ambiental e os custos operacionais do seu estabelecimento.

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

A mesa refrigerada Gastronorm GN 1/1 tem dimensões de 1360 mm (largura) x 700 mm (profundidade) x 850 mm (altura). Recomenda-se deixar um espaço mínimo de 5 a 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada do compressor e otimizar o seu desempenho.

Como devo realizar a manutenção e limpeza desta mesa de frio?

Para a manutenção e limpeza, desligue sempre o equipamento da corrente elétrica. Limpe o interior e o exterior com um pano húmido e detergente neutro. É fundamental limpar regularmente o condensador para garantir a eficiência energética e prolongar a vida útil do aparelho. Evite usar produtos abrasivos ou jatos de água diretos.