

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: 22/07/2026

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



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Congelação Gastronorm GN1/1 de 2 Portas

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.532	Modelo:	2929.532
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1350 x 700 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.532
Instalação	De Chão
Linha	700
N° de Portas	2
Temperatura	Negativa
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa de congelação profissional em aço inoxidável com 2 portas e capacidade de 260 litros. Ideal para cozinhas de restaurantes e hotelaria, linha 700.

Descricao Completa

Mesa de congelação profissional — Conservador Profissional — Principais Vantagens

Este equipamento robusto e eficiente é ideal para a conservação e acesso rápido a alimentos congelados em ambientes de restauração e hotelaria. Construída integralmente em aço inoxidável, a sua durabilidade está garantida, mesmo sob condições de utilização intensiva. O compressor hermético ventilado assegura um arrefecimento eficaz e uniforme, mantendo os seus ingredientes na temperatura ideal.

O isolamento em poliuretano injetado contribui para uma maior eficiência energética, reduzindo os custos operacionais e o impacto ambiental. Equipada com um termostato eletrónico digital, a temperatura pode ser controlada com precisão, proporcionando segurança alimentar. As portas com dispositivo automático de fecho minimizam a perda de frio, otimizando o desempenho do aparelho.

Aplicações Profissionais

Uma mesa de congelação profissional como esta é indispensável em cozinhas de restaurantes, bares, hotéis, cafetarias e outras instalações de confeção alimentar. Possibilita o armazenamento de produtos congelados em grande volume, permitindo uma organização otimizada do espaço de trabalho. A sua superfície superior robusta também pode ser utilizada como bancada de apoio, conferindo multifuncionalidade ao equipamento.

Este tipo de mesa é particularmente útil para chefs e cozinheiros que precisam de ter à mão ingredientes congelados, como carnes, peixe, legumes ou sobremesas, sem comprometer a qualidade ou a segurança. A capacidade de operar em temperaturas de -18°C a -22°C garante que os alimentos se mantêm perfeitamente conservados para utilização futura.

Características Técnicas

Característica	Valor
Dimensões (mm)	1350x700x850

Característica	Valor
Volume (lt)	260
Temperatura (°C)	-18/-22
Gás refrigerante	R290
Peso líquido (kg)	113
Consumo energia (Kwh/24h)	7
Tensão (V)	230
Interior e exterior	Aço inoxidável
Compressor	Hermético ventilado
Isolamento	Poliuretano injetado
Termostato	Eletrónico digital
Portas	Com dispositivo automático de fecho

Perguntas Frequentes

Qual a faixa de temperatura de operação deste equipamento?

Este modelo opera em temperaturas entre -18°C e -22°C, sendo ideal para a congelação profunda e conservação segura de diversos tipos de alimentos, desde carnes a sobremesas.

É possível utilizar a parte superior do equipamento como superfície de trabalho?

Sim, a mesa de congelação é concebida com uma bancada superior em aço inoxidável, tornando-a perfeitamente apta para ser utilizada como superfície de trabalho auxiliar na sua cozinha profissional.

Que tipo de gás refrigerante utiliza e qual o seu impacto ambiental?

Utiliza o gás refrigerante R290, conhecido pela sua elevada eficiência e baixo impacto ambiental. É uma escolha amiga do ambiente que contribui para a sustentabilidade da sua operação.

Quais as dimensões exatas deste móvel de congelação?O equipamento tem as dimensões de 1350x700x850 mm (comprimento x profundidade x altura), o que o torna adequado para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de vários tamanhos.

A limpeza e manutenção são fáceis?

Graças à sua construção em aço inoxidável, tanto o interior quanto o exterior são fáceis de limpar e manter, assegurando altos padrões de higiene e durabilidade prolongada do equipamento.