

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 rapido
ao produto



Mesa Refrigerada de Pastelaria 1510mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.653	Modelo:	2929.653
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1510 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.653
Aplicação	Pastelaria
Instalação	De Chão
Linha	700

Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada em aço inoxidável, ideal para pastelaria e padaria. Mantém produtos frescos com refrigeração ventilada e controlo digital.

Descricao Completa

mesa refrigerada pastelaria — Refrigeração para Pastelaria — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada foi especificamente concebida para ir ao encontro das exigências do setor da pastelaria e padaria, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a conservação de ingredientes e produtos acabados. A sua construção integral em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de higienização, essenciais em ambientes de produção alimentar. Com um sistema de refrigeração ventilada, assegura uma distribuição uniforme do ar frio, mantendo a temperatura ideal para a frescura dos seus produtos.

A unidade de refrigeração incorporada é removível, simplificando a manutenção e assistência técnica, minimizando interrupções na sua operação. O controlador digital permite um controlo preciso da temperatura, facilitando a adaptação a diferentes necessidades de conservação. Além disso, as portas possuem estruturas aquecidas anti-condensação, prevenindo a acumulação de humidade e garantindo uma visualização clara dos produtos, enquanto as juntas magnéticas amovíveis facilitam a limpeza e substituição.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é a escolha ideal para pastelarias, padarias, hotéis e estabelecimentos de restauração que necessitam de um espaço de trabalho refrigerado e funcional. É perfeito para a preparação de massas, cremes, doces e outros produtos de pastelaria que requerem uma temperatura controlada para manter a consistência e frescura. A sua ampla superfície de trabalho e as prateleiras ajustáveis permitem uma organização eficiente e acesso fácil aos ingredientes, otimizando o fluxo de trabalho na sua cozinha profissional.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (mm)	1510x800x850
Temperatura (°C)	-2 a +8
Volume (lt)	390
Prateleira Euronorm (mm)	600x400
Potência (W)	215
Classe Climática	4
Classe Energética	B
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido (kg)	109
Peso Bruto (kg)	126
Dimensões Embalagem (mm)	1540x830x910
Material	Aço inoxidável
Estrutura de Portas	Aquecidas anti-condensação
Isolamento	60 mm
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável

Perguntas Frequentes

1. Qual o tipo de refrigeração desta mesa?

Esta mesa utiliza refrigeração ventilada com recirculação de ar frio, garantindo uma distribuição homogênea da temperatura para uma conservação eficiente dos seus produtos.

2. As prateleiras são ajustáveis?

Sim, o equipamento vem com 2 prateleiras Euronorm de 600x400 mm, projetadas para flexibilidade e adaptabilidade às suas necessidades de armazenamento.

3. É fácil de limpar e manter?

Com estrutura em aço inoxidável e juntas magnéticas fáceis de remover, a limpeza é simplificada. A unidade de refrigeração removível também facilita a manutenção.

4. Esta mesa é adequada para uso intensivo?

Com uma robusta construção em aço inoxidável e isolamento de 60 mm, esta mesa é ideal para o

uso profissional intensivo em ambientes como pastelarias e padarias.

5. Consigo controlar a temperatura com precisão?

Sim, o controlador digital integrado permite um ajuste preciso da temperatura, variando de -2°C a $+8^{\circ}\text{C}$, para uma conservação otimizada.