

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 de Pizza Refrigerada Profissional 3 Portas 2025mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.715	Modelo:	UD2929.715
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	2025 x 800 x 1040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2929.715
Marca	UDEX
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão
N° de Portas	3
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Mesa de pizza refrigerada com 3 portas, 640 litros de capacidade e bancada em granito. Ideal para pizzarias e cozinhas profissionais, com eficiência energética.

Descrição Completa

mesa refrigerada pizzaria — Mesa Refrigerada para Pizzaria — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de pizzas, esta bancada de frio de 3 portas oferece um espaço de preparação generoso aliado a uma capacidade de refrigeração eficiente. O seu design robusto em aço inoxidável garante durabilidade e facilidade de limpeza, essencial para o cumprimento das rigorosas normas de higiene alimentar no setor da restauração e hotelaria.

A superfície de granito proporciona uma área de trabalho ideal para a manipulação de massas, mantendo os ingredientes adjacentes frescos e acessíveis. Com um termostato avançado que integra um algoritmo de poupança de energia, este equipamento assegura um controlo preciso da temperatura, contribuindo para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade do seu negócio.

As portas de fecho automático e as juntas removíveis facilitam a manutenção e a higienização, prolongando a vida útil do equipamento e garantindo a eficiência energética. Este investimento traduz-se numa maior produtividade e numa conservação otimizada dos produtos.

Aplicações Profissionais

Este balcão refrigerado é a solução perfeita para pizzarias, restaurantes italianos, negócios de take-away e cozinhas profissionais que exigem uma estação de preparação refrigerada de alta performance. É ideal para a confeção de pizzas, focaccias e outros produtos que requerem ingredientes frescos sempre à mão.

A sua capacidade e organização interna permitem armazenar uma vasta gama de ingredientes em contentores Gastronorm, otimizando o espaço e a agilidade na preparação. Adequada para estabelecimentos com volume de produção médio a elevado, onde a rapidez e a conservação dos alimentos são cruciais.

Características Técnicas

Dimensões Externas (AxLxP)	2025 x 800 x 1040 mm
Dimensões da Bancada (AxLxP)	2000 x 335 x 435 mm
Volume Interno	640 Litros (para 10x GN 1/4)
Temperatura de Operação	+2°C a +8°C
Tipo de Refrigeração	Estática
Peso Líquido	296 + 51 kg
Consumo de Energia	2.9 + 1.7 kWh/24h
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Isolamento	Ciclopentano
Bancada de Trabalho	Granito com respaldo superior de 20 cm
Detalhes Adicionais	7 conjuntos multifuncionais de guias, portas com fecho automático, junta removível, termostato com algoritmo de poupança de energia

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade total de armazenamento interno em Litros?

Esta mesa refrigerada oferece um volume interno de 640 Litros, otimizado para acomodar até 10 contentores gastronorm GN 1/4.

O material da bancada é resistente e higiênico?

Sim, a bancada é fabricada em granito, um material reconhecido pela sua durabilidade, resistência a riscos e facilidade de limpeza, crucial para a higiene alimentar em cozinhas profissionais.

Este equipamento contribui para a poupança de energia?

Com um termostato que inclui um algoritmo avançado de poupança de energia e portas com fecho automático, esta mesa foi desenvolvida para otimizar o consumo elétrico, resultando em menor gasto energético e maior eficiência.

Quais acessórios estão incluídos com a mesa refrigerada e quais são compatíveis?

A mesa vem equipada com 7 conjuntos multifuncionais de guias, permitindo a utilização de tabuleiros GN 1/4. Não são incluídos outros acessórios, mas é compatível com uma vasta gama de recipientes GN normalizados e outros utensílios de cozinha profissional que se ajustem às suas dimensões internas.

Como devo efetuar a manutenção e limpeza da mesa refrigerada para garantir o seu bom funcionamento e higiene?

Para a manutenção diária, limpe as superfícies interiores e exteriores de aço inoxidável com um pano húmido e detergente neutro. As juntas das portas são removíveis para facilitar a limpeza. O sistema de refrigeração deve ser verificado periodicamente por um técnico especializado para otimizar o desempenho e a eficiência. Descongele regularmente para evitar a acumulação de gelo.