

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada Pastelaria Linha 700, Tampo Granito 640 L

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.654	Modelo:	UD2929.654
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	158 kg	Dimensões:	2025 x 800 x 850 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.654

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa refrigerada e qual o espaço necessário para a sua instalação? A: Esta mesa refrigerada da Linha 700 tem dimensões de 2025 mm de largura, 800 mm de profundidade e 850 mm de altura. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa refrigerada? A: Para o funcionamento desta mesa refrigerada, é necessária uma tensão elétrica de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica do local possui um circuito dedicado e uma tomada compatível para garantir o desempenho ideal e a segurança do equipamento., Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada para garantir a sua durabilidade? A: A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies internas e externas com detergentes neutros, a descongelação periódica (se não for automática) e a verificação do estado das borrachas de vedação das portas. Recomenda-se anualmente uma verificação técnica por um profissional qualificado para inspecionar o sistema de refrigeração., Q: Este equipamento inclui prateleiras? Quais as dimensões das mesmas? A: Sim, esta mesa refrigerada da Linha 700 inclui uma prateleira Euronorm por cada porta, com dimensões de 600x400 mm, ideais para o armazenamento otimizado de produtos de pastelaria e padaria.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa refrigerada pastelaria, mesa refrigerada Linha 700, balcão refrigerado granito

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14605

Alt Text Imagens

Mesa Past. Mpp-r-2020x900 Tampo Granito

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Past. Mpp-r-2020x900 Tampo Granito

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700 > Pastelaria / Padaria

Categorias Secundárias

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700, FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL

Upsells (SKU | Título)

HRFT9008SCR,HRFT9008ECR,HRFTE9008SCR

Uso Profissional - Dicas	Realize a limpeza do granito com detergentes de pH neutro para evitar a porosidade da pedra e garantir a conformidade com as normas HACCP., Rentabilize a capacidade de 640 litros organizando o stock por validade em tabuleiros Euronorm devidamente etiquetados para otimizar o FIFO., Evite a colocação de equipamentos de calor sobre o tampo de granito para prevenir choques térmicos que possam comprometer a integridade da pedra., Verifique mensalmente a vedação das gaxetas magnéticas para garantir a eficiência energética de 3,6 kWh/24h e a estabilidade da temperatura interna.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Pastelaria em Unidades Hoteleiras de 4 e 5 estrelas, Gestor de Produção de Padarias e Pastelarias Industriais, Responsável de Cozinha Central para Grupos de Restauração e Catering
Descrição Curta Original	<p>Construção aço inox; Standard 1 prateleira Euronorm 600x400mm por cada porta; Com a capacidade de 580Lt.</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 2025x800x850 mm Temperatura 2/+8 °C Volume: 640 Lt Prateleira Euronorm 600x400 mm Peso líquido: - Bruto 158 kg Consumo energia 3,6 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	JUJ7049,JUJ7051,JUJ7050
Uso Profissional - Casos de Uso	Produção de Pastelaria Fina e Massas Folhadas: O tampo em granito mantém uma temperatura de superfície inferior à do aço, impedindo que a gordura das massas folhadas ou quebradas derreta durante a laminação manual. Isto garante a textura final correta do produto e reduz o desperdício de matéria-prima por colagem., Preparação de Unidades de Hotelaria com Buffet: Utilizada como estação de montagem de sobremesas individuais, permitindo que o Chef de Partie retire os tabuleiros 600x400 diretamente da conservação inferior para o tampo de trabalho, mantendo a cadeia de frio até ao momento do empratamento final., Padarias Artesanais de Alto Débito: Otimiza o espaço operacional ao integrar a bancada de moldagem com o armazenamento refrigerado, permitindo a fermentação retardada de massas em ambiente controlado antes da entrada nos fornos de lastro ou convecção.
Uso Profissional - Introdução	A Mesa Refrigerada de Pastelaria Linha 700 com tampo em granito é um ativo estratégico para unidades de produção intensiva que exigem um controlo térmico rigoroso e uma superfície inerte para o manuseamento de massas. A combinação do aço inoxidável com a pedra natural permite manter a inércia térmica necessária durante a modelagem, enquanto o sistema de frio ventilado assegura que os tabuleiros Euronorm 600x400 mm permaneçam em condições microbiológicas ótimas, maximizando a eficiência do fluxo de trabalho B2B.

Descricao Resumida

Mesa de trabalho refrigerada profissional em aço inox e tampo de granito, com 640 L de capacidade e temperatura de 2/+8 °C.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Pastelaria — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o exigente setor de restauração e hotelaria, esta bancada refrigerada da Linha 700 oferece uma solução robusta e altamente confiável para a preservação de artigos de pastelaria e padaria. Com um controlo térmico rigoroso, mantendo a temperatura entre 2 °C e 8 °C, garante a frescura e a segurança alimentar de ingredientes e produtos finais, fundamentais para a qualidade do seu serviço.

A construção integral em aço inoxidável confere a esta bancada uma durabilidade excepcional e facilidade de higienização, suportando a intensidade de uma cozinha industrial com elevado volume de trabalho. O tampo em granito dispõe de uma superfície de trabalho sanitária e resistente, ideal para a confeção de massas e outras preparações de pastelaria delicadas, aliando funcionalidade a um design sofisticado.

A otimização do espaço interno é uma prioridade, por isso, esta mesa incorpora prateleiras compatíveis com o padrão Euronorm 600x400 mm, facilitando uma organização eficaz e um acesso rápido aos produtos. O amplo volume útil de 640 litros permite armazenar grandes quantidades, tornando-a a escolha ideal para operações de alta produção em pastelarias, padarias e cozinhas de restaurantes.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pastelarias, padarias, unidades hoteleiras, restaurantes e empresas de catering que necessitam de refrigeração segura e uma superfície de trabalho robusta. A sua funcionalidade é especialmente valiosa na preparação de massas folhadas, sobremesas e outros produtos que requerem uma temperatura controlada durante as fases de confeção e armazenamento, assegurando a manutenção da cadeia de frio.

Adaptada para integrar cozinhas industriais e espaços com um volume de produção significativo, a sua estrutura, pensada para a Linha 700, harmoniza-se com os layouts de cozinha profissional. Isto otimiza o fluxo de trabalho e aprimora a eficiência operacional. É a solução perfeita para a conservação de ingredientes sensíveis e produtos prontos a servir, mantendo a sua textura e sabor originais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxPxA)	2025x800x850 mm
Temperatura	2 °C a 8 °C
Volume	640 Litros
Prateleiras	1 prateleira Euronorm 600x400 mm por porta
Peso Líquido/Bruto	- / 158 kg
Consumo de Energia	3,6 kWh/24h
Tensão	230 V
Construção	Aço inoxidável e tampo em granito

Perguntas Frequentes

Q: Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada?

A: Esta mesa oferece um volume interno de 640 litros, proporcionando um armazenamento generoso. É ideal para negócios com alto volume de produção no setor de pastelaria e padaria, garantindo stock suficiente e organizado.

Q: Este equipamento é apropriado para estabelecimentos com rigorosos padrões de higiene?

A: Sim, a sua construção robusta em aço inoxidável e o tampo em granito facilitam significativamente a limpeza e a manutenção diária. Assim, cumpre os mais elevados padrões de higiene e segurança alimentar exigidos no setor.

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

A: Esta mesa refrigerada da Linha 700 tem dimensões de 2025 mm de largura, 800 mm de profundidade e 850 mm de altura. Recomenda-se um espaço adicional de pelo menos 10 cm nas laterais e na parte traseira para garantir uma ventilação adequada e facilitar a manutenção.

Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa refrigerada?

A: Para o funcionamento desta mesa refrigerada, é necessária uma tensão elétrica de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica do local possui um circuito dedicado e uma tomada compatível para garantir o desempenho ideal e a segurança do equipamento.

Q: Como se realiza a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada para garantir a sua durabilidade?

A: A manutenção regular inclui a limpeza diária das superfícies internas e externas com detergentes neutros, a descongelação periódica (se não for automática) e a verificação do estado das borrachas de vedação das portas. Recomenda-se anualmente uma verificação técnica por um profissional qualificado para inspecionar o sistema de refrigeração.