

# 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 de Pastelaria Ventilada 2020x800x850 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.657	<b>Modelo:</b>	UD2929.657
<b>Marca:</b>	UDEX	<b>EAN:</b>	N/D
<b>Peso:</b>	138 kg	<b>Dimensões:</b>	2020 x 800 x 850 cm

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDEX
<b>Modelo</b>	UD2929.657

## FAQ

Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de pastelaria refrigerada? A: Esta mesa de pastelaria refrigerada tem as dimensões de 2020 mm (largura) x 800 mm (profundidade) x 850 mm (altura), proporcionando um espaço de trabalho amplo e uma boa capacidade de armazenamento interno., Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento? A: A mesa de pastelaria requer uma ligação elétrica padrão e está equipada com gás refrigerante R290. Recomenda-se a verificação da voltagem da sua instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento., Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada? A: Para a manutenção diária, limpe as superfícies em aço inoxidável com detergente neutro. As juntas magnéticas são fáceis de remover para uma limpeza aprofundada. A unidade de refrigeração incorporada é removível, facilitando eventuais intervenções técnicas., Q: Que tipo de garantia e assistência técnica são oferecidos para este produto? A: Este equipamento beneficia de garantia de fabricante, cujos detalhes serão fornecidos no momento da compra. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados que garantem suporte rápido e eficaz., Q: Quais acessórios estão incluídos com a mesa de pastelaria? A: A mesa inclui 3 prateleiras de 600x400 mm, ideais para tabuleiros Euronorm, bem como pés ajustáveis em aço inoxidável para uma adaptação perfeita à sua cozinha.

<b>Importado em</b>	20/04/2026
<b>Focus Keyword</b>	Mesa de Pastelaria Refrigerada, Mesa Refrigerada Ventilada, Bancada Refrigerada Pastelaria
<b>Importado por</b>	ruimedalha@hotelequip.pt
<b>WooCommerce ID</b>	14607
<b>Alt Text Imagens</b>	Mesa Pastelaria Mpp-r-2020x800x850 (40x60)
<b>Outros Atributos</b>	Marca: UDI
<b>Título Original</b>	Mesa Pastelaria Mpp-r-2020x800x850 (40x60)
<b>Estado WooCommerce</b>	publish
<b>Estado Optimização</b>	published
<b>Categoria Proposta (IA)</b>	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700 > Pastelaria / Padaria
<b>Categorias Secundárias</b>	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Linha 700, FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL
<b>Upsells (SKU   Título)</b>	HRFT9008E,HRFT9008SCR,HRFT9008ECR,HRFT7508S

<b>Uso Profissional - Dicas</b>	<p>Verifique mensalmente o estado das juntas magnéticas removíveis para evitar fugas térmicas e garantir a eficiência energética Classe D., Aproveite a unidade de refrigeração removível para realizar manutenções preventivas sem interromper totalmente a operação da cozinha., Mantenha uma distância mínima de 5cm entre tabuleiros Euronorm para potenciar a recirculação de ar frio e evitar pontos quentes., Utilize o controlador digital para programar ciclos de descongelação automáticos, prevenindo a acumulação de gelo no evaporador anticorrosão.</p>
<b>Uso Profissional - Perfis</b>	<p>Chefs Pasteleiros de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Padarias de Fabrico Próprio, Gestores de Cozinhas Centrais e Catering</p>
<b>Descrição Curta Original</b>	<p>&lt;p&gt;• Estrutura interna e externa em aço inoxidável&lt;br /&gt; • Sem tampo&lt;br /&gt; • Refrigeração ventilada com evaporador anticorrosão&lt;br /&gt; • Recirculação de ar frio&lt;br /&gt; • Unidade de refrigeração incorporada removível&lt;br /&gt; • Controlador digital&lt;br /&gt; • Estrutura de portas aquecidas anti-condensação&lt;br /&gt; • Evaporação de condensação automática&lt;br /&gt; • espessura de isolamento de 60 mm&lt;br /&gt; • Juntas magnéticas fáceis de remover&lt;br /&gt; • Compartimento de serviço com fechadura com chave&lt;br /&gt; • Painéis externos inferiores e traseiros em aço galvanizado&lt;br /&gt; • Pés ajustáveis em aço inoxidável&lt;br /&gt; • Equipado com 3 prateleiras de 600x400 mm&lt;/p&gt;</p>
<b>Descrição Original (1/2)</b>	<p>&lt;p&gt;Dimensões: 2020x800x850 mm&lt;br /&gt; Temperatura 2/+8 °C&lt;br /&gt; Volume: 580 Lt&lt;br /&gt; Prateleira Euronorm 600x400 mm&lt;br /&gt; Potência: 320 w&lt;br /&gt; Classe climática 4&lt;br /&gt; Classe energética D&lt;br /&gt; Gás refrigerante: R290&lt;br /&gt; Peso liquido: 138 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 159 Kg&lt;/p&gt; &lt;p&gt;Dimensões: embalagem: 2060x830x910 mm&lt;/p&gt;</p>
<b>Cross-sells (SKU   Título)</b>	<p>HRCB4F750E,HRC4F750E,HRCB4F750H,HRC6F750H</p>
<b>Uso Profissional - Casos de Uso</b>	<p>Produção de Pastelaria Fina e Chocolataria: Utilizada para o arrefecimento rápido de ganaches e repouso de massas folhadas, onde a circulação de ar uniforme impede a formação de condensação superficial. A compatibilidade com tabuleiros 600x400 permite transferir produtos diretamente dos fornos para a conservação sem quebra de ciclo., Bancada de Empratamento em Hotelaria: Atua como estação central de montagem de sobremesas em regimes de buffet ou banquetes, mantendo mousses, cremes e decorações à temperatura de segurança entre +2°C e +8°C. A estrutura sem tampo permite a integração personalizada sob bancadas de granito ou inox já existentes na linha de produção., Padaria Artesanal e Massa de Longa Fermentação: Ideal para o controlo de fermentação retardada de massas brioche ou massas lêvedas, permitindo que o padeiro controle o timing de cozedura. O sistema de evaporação automática e as juntas magnéticas garantem que o ambiente interno permaneça estanque, preservando a hidratação das massas.</p>

## Uso Profissional - Introdução

Esta mesa de pastelaria refrigerada de 580 litros representa uma solução técnica de alta performance para a conservação e manipulação de preparados sensíveis, integrando o padrão Euronorm 600x400 mm para otimizar o fluxo de trabalho industrial. Com refrigeração ventilada e isolamento de 60 mm, o equipamento assegura a estabilidade térmica necessária para garantir a segurança alimentar e a integridade de texturas em ambientes de produção intensiva.

## Descrição Resumida

Mesa refrigerada ventilada para pastelaria de alta performance com 580L, temperatura +2/+8°C e 3 prateleiras Euronorm (600x400 mm).

## Descrição Completa

### Mesa de Pastelaria Refrigerada — Principais Vantagens

Equipe a sua pastelaria, padaria ou cozinha profissional com este balcão frigorífico ventilado de alta performance. Concebido para satisfazer as exigências do setor de restauração e hotelaria, assegura uma conservação perfeita dos seus produtos de pastelaria, mantendo-os sempre frescos e prontos para utilização, garantindo a máxima qualidade e segurança alimentar para a sua ementa.

A construção robusta em aço inoxidável, tanto interna como externamente, oferece uma durabilidade excepcional e facilidade de higienização, características essenciais em ambientes de trabalho intensos. A refrigeração com circulação de ar forçado, que inclui um evaporador anticorrosão, garante uma distribuição homogênea da temperatura entre +2°C e +8°C, um fator crucial para a conservação de massas e cremes delicados. O isolamento de 60 mm contribui de forma significativa para a sua eficiência energética, classificando este equipamento na Classe Climática 4 e Classe Energética D.

Pensado na sua funcionalidade, este balcão para pastelaria possui uma unidade de refrigeração amovível e um controlador digital de fácil utilização. As portas, com estrutura aquecida anticondensação, e as guarnições magnéticas de remoção simples otimizam a higiene e a longevidade do equipamento, simplificando a manutenção e garantindo um desempenho constante na sua cozinha. Vem equipado com três prateleiras Euronorm (600x400 mm), facultando um espaço amplo e organizado para os seus tabuleiros de pastelaria.

### Aplicações Profissionais

Este armário frigorífico é perfeito para pastelarias, padarias, hotéis, restaurantes e serviços de catering que necessitam de um equipamento fiável para a preparação e conservação de produtos sensíveis à temperatura. É a solução ideal para chefs pasteleiros que gerem grandes volumes de produção, requerendo acesso rápido a ingredientes frescos e produtos acabados.

A sua confeção resistente e as precisas características de refrigeração tornam-na indispensável em cozinhas profissionais com operação contínua, garantindo que bolos, doces, massas e outros ingredientes perecíveis sejam mantidos em condições ótimas. Prepare-se para elevar a qualidade e a eficiência do seu serviço.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (LxPxA)	2020x800x850 mm
Temperatura	+2°C / +8°C
Volume	580 Litros
Prateleiras	3 x Euronorm 600x400 mm
Potência	320 W
Classe Climática	4
Classe Energética	D
Gás Refrigerante	R290
Peso Líquido	138 kg
Peso Bruto	159 kg
Dimensões Embalagem (LxPxA)	2060x830x910 mm
Estrutura	Aço inoxidável interior e exterior
Tampo	Sem tampo
Evaporador	Anticorrosão
Refrigeração	Ventilada com recirculação de ar frio
Unidade de Refrigeração	Incorporada e removível
Controlador	Digital

Característica	Detalhe
Portas	Estrutura aquecida anticondensação
Evaporação de Condensação	Automática
Espessura de Isolamento	60 mm
Juntas Magnéticas	Fáceis de remover
Compartimento de Serviço	Com fechadura com chave
Painéis Externos	Inferiores e traseiros em aço galvanizado
Pés	Ajustáveis em aço inoxidável

## Perguntas Frequentes

---

**Q: Quais são as dimensões exatas desta mesa de pastelaria refrigerada?**

A: Esta bancada refrigerada tem as dimensões de 2020 mm de largura, 800 mm de profundidade e 850 mm de altura, proporcionando um espaço de trabalho amplo e uma boa capacidade de armazenamento interno para a sua pastelaria.

**Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento?**

A: A bancada frigorífica requer uma ligação elétrica padrão e utiliza gás refrigerante R290. É fundamental verificar a voltagem da sua instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e segurança do aparelho.

**Q: Como devo efetuar a manutenção e limpeza desta mesa refrigerada?**

A: Para a manutenção diária, é aconselhável limpar as superfícies em aço inoxidável com detergente neutro. As juntas magnéticas são de fácil remoção para uma limpeza mais aprofundada, e a unidade de refrigeração incorporada é removível, simplificando eventuais intervenções técnicas.

**Q: Que tipo de garantia e assistência técnica são oferecidos para este produto?**

A: Este equipamento beneficia de uma garantia de fabricante completa, cujos detalhes específicos serão fornecidos no momento da compra. Para assistência técnica, dispomos de uma rede de serviços autorizados que garantem um suporte rápido e eficaz em todo o território nacional.

**Q: Quais acessórios estão incluídos com a mesa de pastelaria?**

A: A mesa inclui de série três prateleiras de 600x400 mm, perfeitamente adaptadas para tabuleiros Euronorm, bem como pés ajustáveis em aço inoxidável para uma adaptação ideal ao ambiente da sua cozinha profissional.