

# 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: 22/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Preparação de Pizzas Refrigerada 1500mm

### Informacoes do Produto

|               |            |                   |                      |
|---------------|------------|-------------------|----------------------|
| <b>SKU:</b>   | UD2929.703 | <b>Modelo:</b>    | UD2929.703           |
| <b>Marca:</b> | UDEX       | <b>EAN:</b>       | N/D                  |
| <b>Peso:</b>  | 46 kg      | <b>Dimensões:</b> | 1500 x 800 x 1040 cm |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|               |            |
|---------------|------------|
| <b>Marca</b>  | UDEX       |
| <b>Modelo</b> | UD2929.703 |

**FAQ**

Q: Quais são as dimensões desta mesa de pizza refrigerada? A: A mesa de pizza tem dimensões de 1500x800x1040 mm. A vitrine possui 1500x395x440 mm, e as dimensões da embalagem para a mesa são 1540x840x1070 mm e para a vitrine 1640x465x460 mm., Q: Quais são os requisitos de instalação para este equipamento? A: Esta mesa de pizza refrigerada requer uma tensão de 230V e usa gás refrigerante R290. Recomenda-se a instalação por um técnico qualificado para garantir o correto funcionamento e a segurança., Q: Como deve ser feita a manutenção e limpeza do equipamento? A: Para manter a eficiência, recomenda-se a limpeza regular das superfícies em aço inoxidável com produtos específicos para este material. O evaporador possui tratamento anticorrosivo e o termostato digital facilita o controlo. A guarnição é removível para facilitar a limpeza., Q: Esta mesa de pizza inclui acessórios? A: Sim, a mesa inclui uma prateleira ajustável de 600x400mm por porta e 6 pés ajustáveis. As rodas com travão são opcionais. O tampo é em granito com anti salpicos. Inclui ainda um conjunto de guia com formato "C" para cada porta e um conjunto de gavetas não refrigeradas com guias telescópicas., Q: Qual a classe de eficiência energética deste produto? A: Esta mesa de pizza refrigerada possui Classe de Eficiência Energética C, otimizada para um consumo eficiente de 2,08+1,5 kWh/24h.

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Importado em</b>            | 20/04/2026  |
| <b>Focus Keyword</b>           | mesa de pizza refrigerada, mesa fria pizzaria, bancada refrigerada pizza                          |
| <b>Importado por</b>           | ruimedalha@hotelequip.pt  |
| <b>WooCommerce ID</b>          | 14609   |
| <b>Alt Text Imagens</b>        | Mesa Pizza (+2~+8°C)mpr1500-1 Porta E 5 Gavetas   |
| <b>Outros Atributos</b>        | Marca: UDI  |
| <b>Título Original</b>         | Mesa Pizza (+2~+8°C)mpr1500-1 Porta E 5 Gavetas   |
| <b>Estado WooCommerce</b>      | publish   |
| <b>Estado Optimização</b>      | published   |
| <b>Categoria Proposta (IA)</b> | FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Pizzaria                                 |
| <b>Categorias Secundárias</b>  | FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL |
| <b>Upsells (SKU   Título)</b>  | JUU34560  |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>Uso Profissional - Dicas</b></p>   | <p>Aproveite as gavetas telescópicas para organizar utensílios de pesagem e corte, garantindo que o tampo de granito permanece livre apenas para o manuseio da massa., Realize a limpeza periódica do condensador através do sistema de cassete para manter a eficiência energética da Classe C e prolongar a vida útil do motor R290., Utilize recipientes GN de aço inoxidável na vitrine superior para uma melhor condutividade térmica e manutenção da temperatura dos ingredientes mais sensíveis., Certifique-se de nivelar corretamente os 6 pés ajustáveis para garantir que o sistema de fecho automático da porta funcione com a máxima eficácia hermética.</p>  |
| <p><b>Uso Profissional - Perfis</b></p>  | <p>Pizzaiolos e Chefes de Cozinha Italiana, Gestores de F&amp;B de Unidades Hoteleiras, Proprietários de Franchisings de Restauração Rápida</p>  |
| <p><b>Descrição Curta Original</b></p>   | <p>&lt;p&gt;Mesa refrigerada de pizza para tabuleiros 600x400mm. Exterior e interior em aço inox. Arrefecimento ventilado com motor de sistema de cassete. Descongelação automática do ciclo do compressor. Revestimento lateral em espuma (60mm em cada lado). Evaporador com tratamento anticorrosivo. Termostato digital. Guarnição removível. Porta com fecho automático (Não reversível). Prateleiras ajustáveis 600x400mm:1 unidade.&lt;br /&gt; N.6 S/S Pés ajustáveis (rodas com travão opcional). Tampo em granito com anti salpicos (200mm). 1 conjunto de guia com formato“C” para cada porta. Conjunto de gavetas não refrigeradas equipadas com guias telescópicas. Classe de eficiência energética:C&lt;/p&gt;</p> |
| <p><b>Descrição Original (1/2)</b></p>   | <p>&lt;p&gt;Dimensões: da mesa 1500x800x1040 mm&lt;br /&gt; Dimensões: vitrine 1500x395x440 mm&lt;br /&gt; Volume: 220+58 Lt&lt;br /&gt; Capacidade vitrine 5xGN1/3+1xGN1/2 nr&lt;br /&gt; Temperatura +2/+8 °C&lt;br /&gt; Refrigeração S/V S/V&lt;br /&gt; Nivel sonoro 42+56 dB(A)&lt;br /&gt; Gas refrigerante R290&lt;br /&gt; Consumo energia KWh/24h 2,08+1,5 kwh/24h&lt;br /&gt; Potência: 300+160 W&lt;br /&gt; Tensão: 230 V&lt;br /&gt; Peso liquido: 216+46 kg&lt;br /&gt; Peso bruto: 257+73 kg&lt;br /&gt; Dimensões: embalagem: mesa 1540x840x1070 mm&lt;br /&gt; Dimensões: embalagem: vitrine 1640x465x460 mm&lt;/p&gt;</p>   |
| <p><b>Cross-sells (SKU   Título)</b></p> | <p>HRCB2F750E,HRCB4F750E,HRC4F750E</p>   |

### Uso Profissional - Casos de Uso

Serviço de Pizzaria à la Carte em Hotéis: Utilizada para centralizar a mise-en-place de coberturas na vitrine superior (GN 1/3 e 1/2), enquanto a área refrigerada inferior armazena as bolas de massa em fermentação controlada. O tampo em granito mantém uma temperatura de superfície mais baixa, ideal para evitar que a massa se cole durante a abertura manual., Unidades de Produção de Take-away e Delivery: Otimização do fluxo de trabalho através das 5 gavetas não refrigeradas para organização de caixas, cortadores e espátulas, libertando a bancada principal para a montagem rápida de pedidos. O sistema de fecho automático da porta previne perdas térmicas acidentais em picos de serviço de alta rotatividade., Cozinhas de Restaurantes Italianos com Conceito Aberto: Equipamento com baixo nível sonoro (42-56 dB) e estética em aço inox, permitindo a preparação à vista do cliente sem poluição sonora. O termostato digital permite um controlo visual rápido da temperatura, garantindo conformidade com os protocolos HACCP perante auditorias internas.

### Uso Profissional - Introdução

Esta mesa de pizza refrigerada é uma solução de engenharia térmica e ergonómica indispensável para unidades de restauração que operam com elevados volumes de produção, integrando uma superfície de trabalho em granito de 1500mm com uma capacidade de armazenamento inteligente de 220+58L. O sistema de frio ventilado e a construção robusta em aço inoxidável asseguram que a cadeia de frio é mantida rigorosamente entre +2°C e +8°C, permitindo que o pizzaiolo mantenha o ritmo operacional sem comprometer a segurança alimentar ou a integridade das massas e ingredientes.

## Descricao Resumida

Mesa de preparação de pizzas em aço inoxidável, 220+58L, 1 porta e 5 gavetas. Refrigeração +2°C/+8°C, descongelação automática e tampo de granito.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada para Pizzas — Principais Vantagens

Concebida para cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração, esta bancada de preparação refrigerada com 1 porta e 5 gavetas integra de forma harmoniosa funcionalidade e eficiência. Com uma capacidade total generosa de 220 + 58 litros e um controlo preciso da temperatura entre +2°C e +8°C, assegura a conservação ideal dos seus ingredientes, mantendo-os frescos e prontos a utilizar a qualquer momento. A estrutura em aço inoxidável, tanto no exterior como no interior, oferece excepcional durabilidade e resistência à corrosão, facilitando

significativamente as rotinas de limpeza e manutenção, critérios essenciais para o dinâmico ambiente de uma cozinha. O sistema de refrigeração ventilada, por sua vez, garante uma distribuição uniforme do frio, enquanto o evaporador com tratamento anticorrosivo contribui para uma vida útil prolongada do equipamento, apresentando uma fiabilidade superior.

A eficiência energética é uma das suas características distintivas, utilizando gás refrigerante R290 e beneficiando de descongelação automática do ciclo do compressor. Estas características otimizam o consumo de energia e contribuem para a redução dos custos operacionais. A sua classe de eficiência energética C valida o compromisso com a sustentabilidade e a poupança. Para além disso, o tampo de granito, equipado com anti-salpicos, oferece uma superfície de trabalho higiénica e robusta, indispensável para o processo de estender e preparar massas de pizza com total segurança. A guarnição removível e o sistema de fecho automático da porta são pormenores que maximizam a higiene e a eficiência energética, adaptando-se perfeitamente a operações de alto volume.

## Aplicações Profissionais

Este equipamento é a solução ideal para pizzarias que procuram otimizar a sua produção, assegurando que todos os ingredientes estão ao alcance para a montagem rápida de cada pizza. Restaurantes italianos e unidades hoteleiras com serviço de pizzaria beneficiarão da sua capacidade de manter os ingredientes frescos e organizados, melhorando a velocidade do serviço. A versatilidade do aparelho torna-o igualmente adequado para qualquer cozinha industrial que necessite de uma superfície de trabalho refrigerada combinada com armazenamento eficiente. As gavetas não refrigeradas são um bônus, permitindo guardar utensílios e acessórios de cozinha, otimizando o fluxo de trabalho e libertando espaço precioso na bancada. Com este modelo de mesa fria, a sua equipa terá as condições ideais para produzir pizzas de excelência, assegurando a máxima frescura dos seus componentes.

## Características Técnicas

| Característica        | Detalhe               |
|-----------------------|-----------------------|
| Dimensões da Mesa     | 1500 x 800 x 1040 mm  |
| Dimensões da Vitrine  | 1500 x 395 x 440 mm   |
| Volume Total          | 220 + 58 Litros       |
| Capacidade da Vitrine | 5 x GN1/3 + 1 x GN1/2 |
| Temperatura           | +2°C a +8°C           |
| Refrigeração          | Ventilada S/V         |
| Nível Sonoro          | 42 + 56 dB(A)         |

| Característica                   | Detalhe   |
|----------------------------------|---|
| Gás Refrigerante                 | R290  |
| Consumo de Energia               | 2,08 + 1,5 kWh/24h  |
| Potência Total                   | 300 + 160 W   |
| Tensão                           | 230 V   |
| Peso Líquido                     | 216 + 46 kg   |
| Peso Bruto                       | 257 + 73 kg   |
| Dimensões da Embalagem (Mesa)    | 1540 x 840 x 1070 mm  |
| Dimensões da Embalagem (Vitrine) | 1640 x 465 x 460 mm   |
| Material                         | Exterior e interior em aço inoxidável                                 |
| Tipo de Refrigeração             | Ventilada com motor de sistema de cassete                             |
| Descongelação                    | Automática do ciclo do compressor                                     |
| Isolamento                       | Revestimento lateral em espuma (60mm em cada lado)                    |
| Evaporador                       | Com tratamento anticorrosivo  |
| Controlo de Temperatura          | Termostato digital  |
| Porta                            | Fecho automático (Não reversível)                                     |
| Prateleiras Ajustáveis           | 1 unidade 600x400mm   |
| Pés                              | 6 pés ajustáveis em aço inoxidável (rodas com travão opcional)        |
| Tampo                            | Granito com anti-salpicos (200mm)                                     |
| Kit de Guias                     | 1 conjunto de guia com formato "C" para cada porta                    |
| Gavetas                          | Conjunto de gavetas não refrigeradas equipadas com guias telescópicas |
| Classe de Eficiência Energética  | C   |

## Perguntas Frequentes

**Qual a capacidade de armazenamento desta bancada de pizza?**

A bancada oferece um volume combinado de 220 litros na área refrigerada inferior e 58 litros na vitrine superior, com capacidade para 5 tabuleiros GN1/3 e 1 tabuleiro GN1/2, ideal para a variedade de ingredientes de pizza.

**De que forma a manutenção e limpeza são simplificadas neste equipamento?**

O exterior e o interior são em aço inoxidável, e a guarnição é removível, características que garantem uma limpeza fácil e rápida, assegurando padrões de higiene impecáveis em ambientes profissionais de cozinha.

**Este equipamento é exclusivo para pizzarias, ou pode ser utilizado em outros contextos culinários?**

Embora otimizada para pizzarias, a sua versatilidade e controlo preciso de temperatura permitem o armazenamento refrigerado de diversos ingredientes, tornando-a valiosa para qualquer cozinha profissional que exija uma superfície de trabalho refrigerada com armazenamento adicional.

**Quais são os principais benefícios da eficiência energética desta mesa?**

A mesa utiliza gás refrigerante R290 e possui descongelação automática, características que resultam num consumo de energia otimizado de 2,08 + 1,5 kWh/24h, contribuindo significativamente para a redução dos custos operacionais e para a sustentabilidade. A sua Classe C de eficiência energética sublinha este benefício.

**Que características do tampo de granito o tornam ideal para a preparação de pizzas?**

O tampo em granito, com o seu sistema anti-salpicos, facilita a limpeza e oferece uma superfície de trabalho extremamente higiénica e robusta. A sua natureza oferece uma superfície mais fresca, essencial para manusear e estender massas de pizza de forma eficaz e sem que esta adira.