

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: 21/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa de Preparação de Pizza Refrigerada 2 Portas 1500mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.705	Modelo:	UD2929.705
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	216 kg	Dimensões:	1500 x 800 x 1040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.705

FAQ

Q: Quais as dimensões exatas desta mesa de preparação de pizza refrigerada? A: Esta mesa de preparação de pizza refrigerada possui dimensões totais de 1500x800x1040 mm (largura x profundidade x altura). A bancada superior tem dimensões de 1500x335x435 mm. Certifique-se de que dispõe do espaço adequado para a sua instalação na sua cozinha profissional., Q: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta mesa refrigerada? A: A mesa de preparação de pizza refrigerada requer uma ligação elétrica de 230 V. O consumo energético é de 2,4 kWh/24h para a refrigeração principal e 1,4 kWh/24h para o compartimento superior (vitrine), garantindo um funcionamento eficiente., Q: Como devo realizar a manutenção e limpeza desta mesa de pizza? A: Para garantir a longevidade e higiene da sua mesa de pizza refrigerada, recomendamos a limpeza diária das superfícies internas e externas com detergentes neutros e panos macios. Verifique regularmente as borrachas de vedação das portas e o sistema de drenagem para evitar acumulação de sujidade e garantir a eficiência da refrigeração. A descongelação periódica é igualmente importante., Q: Qual a capacidade interna e organização dos compartimentos desta mesa de trabalho? A: Esta mesa refrigerada oferece um volume total de 430 litros, otimizado para acomodar 7x tabuleiros GN 1/4 (Gastronorm de 1/4). A temperatura interna pode ser ajustada entre +2°C e +8°C, ideal para a conservação de ingredientes frescos para as suas pizzas.

Importado em

20/04/2026

Focus Keyword

mesa de pizza refrigerada, mesa pizzeria profissional, equipamento preparação pizza

Importado por

ruimedalha@hotelequip.pt

WooCommerce ID

14611

Alt Text Imagens

Mesa Pizza (+2°, +8°C) Mpr 1510 - 2 Portas

Outros Atributos

Marca: UDI

Título Original

Mesa Pizza (+2°, +8°C) Mpr 1510 - 2 Portas

Estado WooCommerce

publish

Estado Optimização

published

Categoria Proposta (IA)

FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Pizzaria

Categorias Secundárias

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

Upsells (SKU | Título)

JUU34560

Uso Profissional - Dicas	Mantenha os recipientes GN sempre nivelados e tapados durante os períodos de menor movimento para reduzir o consumo energético e evitar a oxidação dos ingredientes., Realize a limpeza quinzenal do condensador para assegurar que o sistema de refrigeração opera na eficiência máxima, prolongando a vida útil do compressor em ambientes de alta temperatura., Organize o armazenamento inferior por ordem de validade (sistema FIFO), utilizando as duas portas para separar laticínios de vegetais processados, evitando contaminações cruzadas., Verifique regularmente as borrachas de vedação das portas para garantir que não há perdas de frio, o que é vital para manter a estabilidade térmica da massa de pizza.
Uso Profissional - Perfis	Chef de Cozinha e Pizzaiolos Profissionais, Gestores de Unidades de Restauração Coletiva, Diretores de F&B de Unidades Hoteleiras
Descrição Curta Original	<p>MESA PIZZA (+2°+8°C) MPR 1510 – 2 PORTAS</p>
Descrição Original (1/2)	<p>Dimensões: 1500x800x1040 mm Dimensões: 1500x335x435 mm Volume: 430 (7xGN 1/4) Lt Temperatura +2/+8 °C Refrigeração S/V S/V Peso Líquido: 216+42,5 kg Consumo energia 2,4+1,4 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p>
Cross-sells (SKU Título)	EX19000755,EX19000756,EX19000757,EX19000759
Uso Profissional - Casos de Uso	Pizzarias de Serviço Rápido e Take-away: Utilizada para a montagem sequencial de pizzas em picos de serviço, onde a proximidade dos 7 recipientes GN 1/4 permite reduzir o tempo de preparação por unidade. A refrigeração estática garante que queijos e enchidos mantenham a textura e segurança alimentar mesmo com a abertura frequente das portas., Restaurantes Italianos com Cozinha à Vista: O design robusto e a organização dos ingredientes permitem uma operação limpa e estética diante do cliente. A bancada de 1500mm oferece espaço suficiente para o estiramento da massa e guarnição simultânea, melhorando a ergonomia do pizzaiolo., Unidades de Produção de Catering e Eventos: Funciona como uma estação de preparação dedicada para entradas frias ou finalização de pasteleria salgada, aproveitando o volume interno para armazenar bases de massa pré-fermentadas em ambiente controlado entre +2°C e +8°C.
Uso Profissional - Introdução	A Mesa de Preparação de Pizza Refrigerada de 1500mm é um componente crítico para a produtividade em cozinhas de alto rendimento, combinando uma superfície de trabalho em granito ou aço inox com um sistema de conservação que mantém a cadeia de frio rigorosa. Este equipamento centraliza a operação de montagem, permitindo que o operador aceda instantaneamente a ingredientes frescos através da vitrine de ingredientes integrada e do armazenamento inferior de 430 litros, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo a conformidade com as normas HACCP.

Mesa de preparação de pizza refrigerada com 2 portas e 430 litros de capacidade (7xGN 1/4). Ideal para hotelaria e restauração. Dimensões 1500mm.

Descricao Completa

Mesa de Pizzaria Refrigerada — Principais Vantagens

Amplie a eficiência do seu negócio de restauração com esta mesa de preparação de pizzas refrigerada, concebida para um desempenho superior em cozinhas profissionais. Com uma capacidade generosa e duas portas de fácil acesso, garante que os seus ingredientes se mantêm sempre frescos e organizados. Esta solução contribui para a otimização do fluxo de trabalho, permitindo um acesso rápido e higiénico a todos os componentes necessários para a confeção de pizzas de excelência. A durabilidade e funcionalidade desta bancada refrigerada são indispensáveis para qualquer estabelecimento que procure elevar a qualidade e a produtividade culinária, seja uma pizzaria ou um restaurante que sirva pizzas.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes italianos e cozinhas com elevada procura de produção de pizzas. A sua robustez permite suportar o ritmo acelerado de uma cozinha industrial, assegurando fiabilidade no uso diário. Ideal para estabelecimentos de take-away ou serviços de catering que exigem preparação célere e organizada, sem comprometer a cadeia de frio essencial para a segurança alimentar. Também se integra de forma harmoniosa em hotéis e esplanadas que oferecem refeições, proporcionando uma solução de refrigeração eficaz para uma vasta gama de ingredientes a uma temperatura controlada.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (equipamento)	1500x800x1040 mm
Dimensões (embalagem)	1500x335x435 mm
Volume	430 Litros (7xGN 1/4)
Temperatura de Operação	+2°C a +8°C
Refrigeração	Estática

Característica	Detalhe
Peso Líquido	216 kg + 42,5 kg
Consumo de Energia	2,4 kWh/24h + 1,4 kWh/24h
Tensão	230 V
Capacidade GN	7x GN 1/4
Tipo de Gás	R600a
Material da Superfície	Granito ou Aço Inox

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade interna desta mesa de preparação refrigerada?

R: A mesa de preparação de pizza possui um volume de 430 litros, com capacidade para 7 tabuleiros GN 1/4, permitindo um armazenamento eficiente e organizado dos ingredientes.

P: Para que tipo de estabelecimentos é mais adequada esta mesa refrigerada?

R: Esta mesa é ideal para pizzarias, restaurantes e hotéis que necessitam de um equipamento robusto e fiável para a preparação de alimentos que requeiram refrigeração constante.

P: Qual a faixa de temperatura de operação do equipamento?

R: A mesa de preparação opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, garantindo a conservação adequada dos ingredientes e massas.

P: Quais os requisitos de instalação elétrica para esta mesa refrigerada?

R: A mesa de preparação de pizza refrigerada requer uma ligação elétrica de 230 V. O consumo energético do equipamento foi otimizado para maior eficiência.

P: É possível manter diferentes tipos de ingredientes nesta mesa sem contaminação?

R: Sim, a organização em compartimentos GN 1/4 permite a separação eficaz de ingredientes, minimizando o risco de contaminação cruzada e promovendo a higiene alimentar.