

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



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada para Pizzas 2 Portas 5 Gavetas 2025mm

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.710	Modelo:	UD2929.710
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	51 kg	Dimensões:	2025 x 800 x 1040 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	UD2929.710

FAQ

Q: Quais as dimensões desta mesa refrigerada e o espaço necessário para instalação? A: Esta mesa refrigerada para pizzas apresenta dimensões de 2025x800x1040 mm. Adicionalmente, possui uma bancada de 2000x335x435 mm. Para garantir uma correta instalação e circulação de ar, recomenda-se deixar um espaço mínimo de 10 cm nas laterais e na parte traseira do equipamento., Q: Quais os requisitos elétricos para o funcionamento desta mesa refrigerada? A: O equipamento opera com uma tensão de 230 V. Certifique-se de que a instalação elétrica do local possui uma tomada adequada e um circuito dedicado que suporte o consumo de energia de 2,4+1,7 kWh/24h para garantir um funcionamento eficiente e seguro., Q: Como se realiza a limpeza e manutenção desta mesa refrigerada para pizzas? A: Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água e sabão neutro nas superfícies internas e externas, evitando produtos abrasivos. O evaporador, com tratamento anti-corrosão, deve ser inspecionado regularmente para remoção de resíduos e garantir a máxima eficiência da refrigeração., Q: Qual a capacidade de armazenamento desta mesa refrigerada? A: Esta mesa refrigerada oferece um volume total de 430 litros, com capacidade para 10 tabuleiros GN 1/4, proporcionando amplo espaço para a conservação dos ingredientes essenciais para a preparação de pizzas.

Importado em	20/04/2026
Focus Keyword	Mesa Refrigerada para Pizzas, Mesa de preparação de pizzas, Mesa fria pizzeria
Importado por	ruimedalha@hotelequip.pt
WooCommerce ID	14613
Alt Text Imagens	Mesa Pizza (+2º+8ºc)mpr 2025-2 Portas E 5 Gavetas
Outros Atributos	Marca: UDI
Título Original	Mesa Pizza (+2º+8ºc)mpr 2025-2 Portas E 5 Gavetas
Estado WooCommerce	publish
Estado Optimização	published
Categoria Proposta (IA)	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras > Pizzeria
Categorias Secundárias	FRIO COMERCIAL > Bancadas > Refrigerados/Conservadoras, FRIO COMERCIAL > Bancadas, FRIO COMERCIAL
Upsells (SKU Título)	JUU34560,JUU7040

<p>Uso Profissional - Dicas</p>	<p>Maximize a eficiência térmica mantendo a cuba superior (GN 1/4) sempre preenchida ou utilizando tampas cegas durante períodos de menor movimento para evitar perdas de frio., Realize a limpeza do condensador mensalmente para garantir que o consumo de 2,4 kWh/24h se mantém estável e para prolongar a vida útil do compressor em ambientes quentes., Utilize as gavetas para ingredientes de rotação rápida e as portas para recipientes de maior volume, garantindo que o fluxo de ar estático não é obstruído por sobrecarga de produtos., Aproveite a inércia térmica do granito para trabalhar massas de hidratação elevada, que beneficiam de superfícies naturalmente mais frias para não colarem.</p>
<p>Uso Profissional - Perfis</p>	<p>Chefs de Cozinha Italiana e Pizzaiolos profissionais, Gestores de F&B de unidades hoteleiras, Proprietários de cadeias de restauração rápida de qualidade (QSR)</p>
<p>Descrição Curta Original</p>	<p><p>Mesa pizza (+2º+8ºC) MPR 2025 – 2 porta e 5 gavetas. Tampo superior em granito com 20 cm espessura. Evaporador com tratamento anti-corrosão.</p></p>
<p>Descrição Original (1/2)</p>	<p><p>Dimensões: 2025x800x1040 mm
 Dimensões: 2000x335x435 mm
 Volume: 430 (10xGN 1/4) Lt
 Temperatura +2/+8 °C
 Refrigeração S/V S/V
 Peso Líquido: 296+51 kg
 Consumo energia 2,4+1,7 kwh/24h</p> <p>Tensão: 230 V</p></p>
<p>Cross-sells (SKU Título)</p>	<p>HRFD10LC,HRFD10LARS,HRFD10L10LARC</p>
<p>Uso Profissional - Casos de Uso</p>	<p>Pizzarias de Alto Débito em Centros Urbanos: Utilizada como estação de montagem principal, onde o tampo em granito mantém a massa à temperatura ideal para evitar a fermentação precoce durante a abertura. As cinco gavetas permitem a separação rigorosa de queijos, charcutaria e vegetais, otimizando a velocidade de resposta em picos de serviço., Cozinhas de Hotelaria e Resorts: Integrada em buffets assistidos ou cozinhas de produção, esta bancada serve para a preparação antecipada de bases e conservação de ingredientes GN 1/4 sob normas HACCP rigorosas. O evaporador com tratamento anticorrosão garante fiabilidade em ambientes com elevada humidade ou proximidade costeira., Restaurantes Italianos com Conceito de Cozinha Aberta: Atua como um elemento estético e funcional de 'showcooking', onde a robustez do granito e o acabamento profissional transmitem confiança ao cliente. A capacidade de 430 litros permite armazenar stock de reserva por baixo da zona de trabalho, minimizando deslocações à câmara frigorífica central.</p>
<p>Uso Profissional - Introdução</p>	<p>Esta mesa refrigerada de alto desempenho constitui o núcleo operacional de qualquer unidade de produção de pizzas em larga escala, integrando uma superfície térmica em granito de 20 mm com um sistema de conservação multizona de +2ºC a +8ºC. A engenharia do equipamento foca-se na manutenção da cadeia de frio durante o manuseamento crítico dos ingredientes e na ergonomia de fluxos de trabalho intensos, onde a organização por gavetas e portas acelera o 'mise en place' e reduz o tempo de serviço.</p>

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 2025 mm para preparação de pizzas, com 2 portas, 5 gavetas, tampo em granito e temperatura de +2°C/+8°C, ideal para restauração.

Descricao Completa

Mesa de Preparação de Pizzas – Principais Vantagens

Concebida para a otimização do espaço e a máxima eficiência na confeção de pizzas, este balcão de refrigeração profissional conjuga robustez e funcionalidade. Oferece um ambiente de trabalho higiénico com o seu tampo superior em granito de 20 mm de espessura, ideal para manusear massas. A distribuição inteligente do ar frio assegura uma temperatura constante entre +2°C e +8°C, crucial para a conservação de ingredientes frescos. O evaporador com tratamento anticorrosão garante uma vida útil prolongada e reduz a necessidade de manutenção, garantindo um desempenho fiável em ambientes de cozinhas profissionais exigentes.

Com duas portas e cinco gavetas, garante uma capacidade de organização superior, permitindo armazenar diferentes ingredientes em condições ótimas e acessíveis. A sua eficiência energética contribui para a redução dos custos operacionais, tornando-a um investimento inteligente para qualquer pizzeria, restaurante ou estabelecimento de hotelaria.

Aplicações Profissionais

Esta mesa refrigerada é a solução ideal para pizzarias, restaurantes italianos, cozinhas de hotel e qualquer estabelecimento Horeca que necessite de uma estação de trabalho especializada na preparação de pizzas, assegurando o frio constante dos ingredientes. É perfeita para operações de médio e grande volume, onde a rapidez e a organização são requisitos fundamentais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões (CxLxA)	2025 x 800 x 1040 mm
Dimensão (Cuba)	2000 x 335 x 435 mm
Volume	430 Litros (10x GN 1/4)
Temperatura	+2°C a +8°C

Característica	Detalhe
Refrigeração	Estática
Peso Líquido	296 + 51 kg
Consumo de Energia	2,4 + 1,7 kWh/24h
Tensão	230 V
Tampo Superior	Granito, 20 mm espessura
Evaporador	Com tratamento anticorrosão

Perguntas Frequentes

P: Qual a capacidade de armazenamento interno?

R: A mesa refrigerada oferece um volume total de 430 litros, com espaço para 10 contentores GN 1/4, além de duas portas e cinco gavetas para uma organização eficiente e acessível dos seus ingredientes.

P: Qual a importância do tampo em granito para a preparação de pizzas?

R: O tampo superior em granito de 20 mm de espessura é essencial para a confeção de massas de pizza, proporcionando uma superfície naturalmente fria, durável e fácil de higienizar, fundamental para processos que exigem temperatura controlada.

P: Este equipamento é apropriado para cozinhas de alta intensidade?

R: Sim, este balcão de produção foi especificamente projetado para ambientes de elevado volume, como pizzarias e restaurantes movimentados, onde a durabilidade, a elevada capacidade e a eficiência operacional são cruciais para o fluxo de trabalho diário.

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

R: O equipamento opera com uma tensão de 230 V. É fundamental assegurar que a instalação elétrica do local possua uma tomada adequada e um circuito dedicado que suporte o consumo de energia de 2,4+1,7 kWh/24h, garantindo um funcionamento eficiente e seguro.

P: Como deve ser feita a limpeza e manutenção para otimizar o desempenho?

R: Para a limpeza diária, utilize um pano macio com água e sabão neutro nas superfícies internas e externas, evitando sempre produtos abrasivos. O evaporador, com o seu tratamento anticorrosão, deve ser inspecionado regularmente para a remoção de resíduos, o que garante a máxima eficiência da refrigeração e prolonga a vida útil do equipamento.