

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Mesa Preparação Refrigerada 140cm para Saladas e Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.820	Modelo:	UD2929.820
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
Peso:	239.5 kg	Dimensões:	1400 x 700 x 1020 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	UD2929.820
Marca	UDEX

Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada de 140 cm em aço inox com tampo de granito e refrigeração a +2°C/+8°C. Ideal para preparação de saladas e pizzas.

Descricao Completa

mesa de preparação refrigerada — Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes profissionais, esta bancada de preparação refrigerada de 140 cm é a solução ideal para cozinhas de alta exigência. A sua construção robusta em aço inoxidável e a superfície de trabalho em granito asseguram durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para a restauração e hotelaria.

Com um sistema de arrefecimento otimizado que opera entre +2 °C e +8 °C, este equipamento permite manter os ingredientes frescos e seguros durante todo o processo de preparação. As portas de fecho automático e a junta removível facilitam o acesso e a manutenção, assegurando um ambiente de trabalho eficiente e organizado para a sua equipa.

Equipada com um termostato de última geração com algoritmo de economia de energia, esta estação de trabalho contribui para a redução dos custos operacionais, sem comprometer a performance. É uma escolha inteligente para profissionais que procuram otimizar o seu espaço e preservar a qualidade dos seus produtos na confeção de saladas, pizzas ou outros pratos.

Aplicações Profissionais

Esta superfície refrigerada é perfeitamente adequada para restaurantes, pizzarias, snack-bares, hotéis e qualquer estabelecimento que necessite de uma estação de trabalho eficiente para a preparação e conservação de alimentos. É ideal para confeccionar saladas frescas, montar pizzas ou preparar qualquer tipo de prato que exija ingredientes refrigerados.

A sua capacidade de 350 litros, com espaço para 6 tabuleiros GN 1/4, torna-a altamente versátil para operações de médio e grande volume, permitindo uma gestão otimizada do espaço de trabalho e dos ingredientes. O forno de pizza e outros equipamentos de confeção complementam na perfeição a funcionalidade desta mesa.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Globais	1400x700x1020 mm

Característica	Detalhe
Dimensões do Tampo	1400x335x435 mm
Volume Bruto	350 Litros (para 6xGN 1/4)
Temperatura de Operação	+2 °C a +8 °C
Refrigeração	Estática
Peso Líquido	239.5 kg (199 kg + 40.5 kg)
Consumo de Energia	4.9 kWh/24h (3.5 kWh + 1.4 kWh)
Tensão	230 V
Material Exterior/Interior	Aço inoxidável
Material Parte Traseira	Aço inoxidável
Isolamento	Ciclopentano
Superfície de Trabalho	Tampo de granito com respaldo superior de 20 cm
Guias	7 conjuntos multifuncionais
Portas	Com fecho automático
Junta	Removível
Termostato	Com algoritmo de economia de energia

Perguntas Frequentes

Qual a importância do tampo de granito nesta mesa de preparação?

O tampo de granito é crucial pela sua resistência, higiene e manutenção de temperatura, sendo ideal para a manipulação de massas, como as de pizza, ou o corte de alimentos que exigem uma superfície fria e robusta. A sua durabilidade é um diferencial para ambientes de uso frequente.

Como a tecnologia de economia de energia beneficia o meu negócio?

O termostato com algoritmo de economia de energia ajuda a otimizar o consumo elétrico, resultando em menores custos operacionais para o seu estabelecimento. Esta funcionalidade, além de amiga do ambiente, contribui diretamente para a rentabilidade da sua cozinha profissional.

É fácil limpar e manter este equipamento?

Sim, o exterior e interior em aço inoxidável, juntamente com a junta removível e o tampo de granito, tornam a limpeza e manutenção extremamente fáceis. Este design prático garante a higiene necessária em cozinhas profissionais, cumprindo as mais rigorosas normas sanitárias.

Quais são as dimensões da mesa de preparação refrigerada?

A mesa de preparação refrigerada possui dimensões de 1400x700x1020 mm, com uma área superior de 1400x335x435 mm. Por favor, verifique se dispõe do espaço adequado para a sua instalação, garantindo um fluxo de trabalho otimizado.

Qual a versatilidade desta estação de trabalho refrigerada?

A sua capacidade de 350 litros e o espaço para 6 tabuleiros GN 1/4 ampliam significativamente a versatilidade deste equipamento. Pode ser utilizada para diversas preparações, desde saladas a pizzas, otimizando o espaço e a conservação dos ingredientes.