

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Preparação Refrigerada 140cm para Saladas/Pizza

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.820	Modelo:	MESA SALADAS/PIZZA(+2°, +8°C)MPS 140-3 P C/TAM.GRAN
Marca:	UDI	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	UDI
Modelo	MESA SALADAS/PIZZA(+2°, +8°C)MPS 140-3 P C/TAM.GRAN

Descricao Resumida

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

Descricao Completa

Mesa de Preparação Refrigerada para Saladas/Pizza — Principais Vantagens

Concebida para a excelência em ambientes profissionais, esta mesa 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 garantem durabilidade, higiene e facilidade de limpeza, características essenciais para a restauração e hotelaria.

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

Equipada com um termostato de última geração com algoritmo de economia de energia, esta mesa contribui para a redução dos custos operacionais, sem comprometer a performance. É uma escolha inteligente para profissionais que procuram otimizar o seu espaço e a preservar a qualidade dos seus produtos.

Aplicações

Esta mesa refrigerada é perfeitamente adequada para restaurantes, pizzarias, snack-bares, hotéis e qualquer estabelecimento HORECA 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.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Dimensões Globais	1400x700x1020 mm
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