

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: 24/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa Refrigerada Pastelaria 1510mm Tampo Granito

Informacoes do Produto

SKU:	UD2929.652	Modelo:	2929.652
Marca:	UDEX	EAN:	N/D
		Dimensões:	1510 x 800 x 850 cm

Especificacoes

Marca	UDEX
Modelo	2929.652

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional com tampo de granito, ideal para pastelaria. Conserva ingredientes a +2/+8°C e oferece 430L de capacidade.

Descricao Completa

Procura uma solução robusta e eficiente para a conservação e preparação de produtos de pastelaria e padaria? Esta mesa refrigerada com tampo de granito de 1510 mm de comprimento é a escolha ideal para qualquer cozinha profissional, combinando um espaço de trabalho durável com funcionalidades de refrigeração de alto desempenho. Concebida para otimizar o fluxo de trabalho, facilita a organização e mantém os ingredientes frescos, contribuindo para a máxima produtividade da sua equipa.

mesa refrigerada pastelaria — Mesa Refrigerada — Principais Vantagens

- **Durabilidade Superior:** Construída em aço inoxidável AISI 304, a sua excepcional resistência à corrosão e facilidade de limpeza garantem uma longa vida útil em ambientes de utilização intensiva.
- **Superfície de Trabalho Premium:** O tampo de granito proporciona uma superfície fria e higiénica, perfeita para trabalhar com massas, chocolates e outros produtos de pastelaria que exigem temperaturas controladas.
- **Eficiência Energética Inteligente:** A descongelação automática e o controlador digital asseguram um funcionamento otimizado, minimizando o consumo energético e mantendo uma temperatura interna consistente (+2°C a +8°C).
- **Manutenção Simplificada:** Equipada com vedantes de fácil substituição, este equipamento permite uma manutenção rápida e sem complicações, reduzindo o tempo de inatividade.
- **Isolamento de Alta Performance:** O isolamento em poliuretano injetado a alta pressão garante uma excelente retenção da temperatura, protegendo os seus produtos e contribuindo para a eficiência energética do aparelho.

Aplicações Profissionais

Este equipamento polivalente é indispensável em pastelarias, padarias, laboratórios de chocolate, pizzarias e cozinhas de restauração onde a conservação de ingredientes a frio e um espaço de trabalho robusto são cruciais. Permite aos chefes e pasteleiros preparar os seus artigos com precisão e higiene, sabendo que os seus produtos estão armazenados nas condições ideais. A sua capacidade de 430 litros e compatibilidade com prateleiras Euronorm 600x400 mm oferecem uma grande flexibilidade para organizar os seus produtos de forma eficiente.

Características Técnicas

Característica	Valor
Material	Aço inoxidável AISI 304
Tampo	Granito
Dimensões (mm)	1510x800x850
Temperatura (°C)	+2/+8
Volume (Lt)	430
Prateleira Euronorm (mm)	600x400
Peso Líquido - Bruto (kg)	126

Característica	Valor
Consumo Energia (Kwh/24h)	3
Tensão (V)	230
Descongelação	Automática
Controlo	Digital
Vedante	De fácil substituição
Isolamento	Poliuretano injetado a alta pressão

Perguntas Frequentes

1. Qual o material de construção desta mesa refrigerada?

Esta mesa refrigerada é construída em aço inoxidável AISI 304, garantindo excelente durabilidade e resistência à corrosão em ambientes de cozinha profissional.

2. Que tipo de tampo possui esta mesa?

Dispõe de um tampo de granito, ideal para a preparação de produtos de pastelaria e padaria, proporcionando uma superfície de trabalho higiénica e fria.

3. Qual a capacidade de armazenamento desta mesa?

A mesa refrigerada oferece um volume interno de 430 litros, com espaço otimizado para prateleiras Euronorm de 600x400 mm, ideal para organizar os seus produtos.

4. Quais as dimensões exatas deste equipamento?

As dimensões totais da mesa são 1510 mm de comprimento, 800 mm de profundidade e 850 mm de altura, adequando-se a diversos espaços de trabalho.

5. Esta mesa requer alguma manutenção especial?

O equipamento possui vedantes de fácil substituição e descongelação automática, simplificando a manutenção e garantindo o seu bom funcionamento a longo prazo.