

# 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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada Pastelaria 1510mm Tampo Granito

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	UD2929.652	<b>Modelo:</b>	2929.652
<b>Marca:</b>	UDI	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	UDI
<b>Modelo</b>	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
Consumo Energia (Kwh/24h)	3
Tensão (V)	230
Descongelção	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 descongelção automática, simplificando a

manutenção e garantindo o seu bom funcionamento a longo prazo.