

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigerada para Pizzas GN1/1 com Tampo Granito

Informacoes do Produto

SKU:	TF16442	Modelo:	GP92
Marca:	TEFCOLD	EAN:	5708181362195

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	TEFCOLD
Modelo	GP92

Descrição Resumida

Bancada refrigerada para pizzas GN1/1, com tampo em granito para preparação ágil. Armários GN1/1 e frio ventilado. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Concebida para a eficiência e higiene na sua cozinha profissional, esta bancada refrigerada para pizzas GN1/1 é a solução ideal para acelerar a confeção em ambientes de alta rotação. Com um tampo em granito robusto, garante uma superfície de trabalho sempre fria, impedindo a aderência da massa e otimizando cada etapa da preparação. Os seus armários interiores, compatíveis com tabuleiros GN 1/1, oferecem uma capacidade de armazenamento otimizada para ingredientes frescos, mantendo-os à temperatura ideal graças ao seu sistema de frio ventilado. É um investimento que se traduz em produtividade e qualidade constante para a sua ementa.

bancada refrigerada pizza GN1/1 — Características Técnicas

Volume Bruto / Líquido	260 / 230 litros
Gama de Temperaturas	+2 a +10 °C
Classe Climática	4
Dimensão Exterior (LxPxA)	900 x 700 x 1100 mm
Dimensão Interior (LxPxA)	830 x 515 x 500 mm
Peso Bruto / Líquido	111 / 101 kg
Acabamento Exterior	Aço Inoxidável SS201
Acabamento Interior	Aço Inoxidável SS201

Portas	2 portas de batente maciças
Prateleiras	2 prateleiras metálicas brancas (GN1/1)
Tipo de Arrefecimento	Assistido por ventilador
Tipo de Descongelção	Automático
Refrigerante	R600a (70 g)
Consumo de Energia	2.2 kWh/24h (803 kWh/ano)
Potência de Entrada	230 W
Tensão / Frequência	220-240V / 50Hz
Nível de Ruído	42 dB(A)
Pés	4 pés reguláveis
Tipo de Controlador	Eletrónico
Ambiente Máximo de Funcionamento	+30°C, 55% RH
Tampo de Trabalho	Granito

Aplicações Profissionais

Esta bancada é um equipamento indispensável para pizzarias, restaurantes italianos, buffets de hotel e qualquer cozinha que necessite de uma estação de trabalho dedicada à preparação de pizzas e outros pratos que exijam uma superfície fria e ingredientes frescos à mão. A sua versatilidade permite uma "mise en place" eficiente, desde a abertura da massa até à adição dos toppings, tudo num ambiente controlado e higiénico, crucial para o cumprimento das normas HACCP. É a escolha perfeita para chefs e pizzaiolos que procuram maximizar o rendimento durante o pico de serviço.

Porquê Escolher Este Equipamento

A seleção desta bancada refrigerada distingue-se pela sua combinação de funcionalidade e durabilidade. Ao contrário de outras mesas de trabalho genéricas, o tampo em granito específico para pizzas não só evita a aderência da massa, como também eleva o nível de higiene e resistência

a riscos. O seu sistema de descongelação automática e o arrefecimento assistido por ventilador garantem uma manutenção simplificada e uma conservação superior dos alimentos, reduzindo o desperdício e assegurando a máxima frescura. É a união perfeita entre performance robusta e um excelente retorno sobre o investimento.

Perguntas Frequentes

Qual é a capacidade de refrigeração e organização interna desta bancada para pizzas??

Esta bancada oferece 230 litros de volume líquido refrigerado, ideal para armazenamento de ingredientes. Os armários são dimensionados para tabuleiros GN 1/1, enquanto o rebaixo no balcão aceita cubas GN 1/6, otimizando a organização da sua estação de trabalho.

O tampo em granito é adequado para a confeção intensiva de pizzas??

Sim, o tampo em granito natural é perfeito para a confeção de pizzas, mantendo uma superfície fria que impede a massa de aderir, mesmo durante períodos de alta produção. A sua durabilidade e higiene são essenciais para ambientes de cozinha exigentes.

Como se processa a descongelação e qual a manutenção necessária para este equipamento??

A descongelação é automática, minimizando a necessidade de intervenção manual e assegurando a eficiência contínua do sistema de refrigeração. Para a manutenção, recomenda-se a limpeza diária do tampo em granito e do interior em aço inoxidável com produtos suaves, e verificações periódicas das grelhas de ventilação.

Quais as vantagens do sistema de arrefecimento assistido por ventilador para a conservação dos alimentos??

O arrefecimento assistido por ventilador garante uma distribuição homogénea da temperatura entre +2 a +10 °C em todo o armário, fundamental para manter a frescura e segurança dos seus ingredientes. Esta tecnologia otimiza a conservação e reduz o risco de variações térmicas.

Este modelo é energeticamente eficiente para um negócio de hotelaria??

Com um consumo anual de 803 kWh/ano e uma classe climática 4, este equipamento foi concebido para um equilíbrio entre desempenho e eficiência. O seu baixo nível de ruído de 42 dB(A) também contribui para um ambiente de trabalho mais agradável.