

# 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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.*



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada para Pizzaria 2 Portas GN1/1

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHS902PZ	<b>Modelo:</b>	S902PZ
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	S902PZ

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação para pizzaria com 2 portas e capacidade para GN1/1. Superfície de trabalho em granito, ideal para otimizar o espaço e armazenamento.

## Descricao Completa

### mesa refrigerada pizzaria — Mesa de Preparação — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o espaço em cozinhas profissionais, esta bancada refrigerada oferece uma superfície de trabalho robusta e uma capacidade de armazenamento otimizada para ingredientes. É uma solução versátil que combina funcionalidade de preparação e refrigeração, ideal para estabelecimentos com exigências de eficiência e organização.

A sua construção em aço inoxidável, tanto no interior quanto no exterior, garante durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais em qualquer ambiente de restauração. A ergonomia e os detalhes de design pensados para o uso intensivo reforçam a excelência deste equipamento.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento é vocacionado para pizzarias, restaurantes, snack-bares e qualquer cozinha profissional que necessite de uma estação de trabalho refrigerada para a preparação de alimentos. A sua superfície em granito de alta resistência é perfeita para a confeitaria de massas, garantindo durabilidade e higiene.

Permite armazenar ingredientes de forma acessível, mantendo-os à temperatura ideal, o que é crucial para a qualidade e segurança alimentar. A sua capacidade de integrar tabuleiros GN1/1 torna-a compatível com os padrões profissionais de armazenamento.

### Características Técnicas

<b>Dimensões Exteriores</b>	1045x700x1050h mm
<b>Dimensões Interiores</b>	975x595x500h mm
<b>Capacidade Bruta</b>	302 litros
<b>Temperatura</b>	+2 / +8 (°C)
<b>Classe Climática</b>	4
<b>Classificação Energética</b>	C

<b>Consumo Anual</b>	883 kWh/ano
<b>Gás Refrigerante</b>	R290
<b>Potência</b>	200 W
<b>Tensão</b>	230 V
<b>Número de Prateleiras</b>	2
<b>Dimensões Prateleiras</b>	325x556 mm
<b>Espessura de Isolamento</b>	35 mm
<b>Refrigeração</b>	Estática com suporte de turbina
<b>Termóstato</b>	Automático e ecrã digital DIXELL / CAREL
<b>Descongelação</b>	Automática
<b>Evaporação</b>	Automática
<b>Condensação</b>	Ventilada

## Perguntas Frequentes

---

### **Com que frequência devo limpar esta mesa refrigerada?**

Para manter a higiene e a eficiência do equipamento, recomenda-se uma limpeza diária da superfície de trabalho e uma limpeza semanal mais aprofundada das prateleiras e do interior, utilizando produtos adequados para aço inoxidável.

### **Posso ajustar a temperatura de refrigeração?**

Sim, o termóstato automático com ecrã digital permite ajustar a temperatura dentro do intervalo de +2 °C a +8 °C, assegurando a conservação ideal dos seus ingredientes de acordo com as necessidades específicas.

### **Este equipamento é ruidoso durante o funcionamento?**

O compressor ZEL e o sistema de refrigeração são concebidos para um funcionamento eficiente, mas como qualquer equipamento de refrigeração, pode gerar um nível de ruído moderado. É recomendado verificar as especificações técnicas para detalhes em decibéis, se disponível.

### **Qual o tipo de bandejas que posso utilizar no interior?**

Esta bancada foi desenhada para acomodar tabuleiros GN1/1, que são os recipientes gastronorm padrão da indústria. Certifique-se de que os seus tabuleiros têm esta dimensão para um encaixe perfeito.

### **A manutenção deste produto é complexa?**

Não, a manutenção é simplificada graças a elementos como as calafetagens substituíveis, guias

amovíveis e o fundo sanitário embutido, que facilitam a limpeza e a substituição de componentes essenciais.