

# 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 de Pizzaria com Granito 1510 mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHPZ2600TN	<b>Modelo:</b>	PZ2600TN
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	PZ2600TN

### Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada de 1510 mm, com tampo em granito e 2 portas, ideal para pizzarias e cozinhas profissionais exigentes.

## Descricao Completa

### mesa de pizzeria refrigerada — Mesa de Pizzeria — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o fluxo de trabalho em estabelecimentos de restauração, esta mesa de preparação com refrigeração eficiente é indispensável para qualquer pizzaria. A sua robusta superfície de trabalho em granito e o interior em aço inoxidável garantem durabilidade e facilidade de manutenção, assegurando um ambiente de trabalho higiénico e produtivo. A ventilação forçada e o controlo de temperatura preciso são cruciais para a conservação ideal dos ingredientes, contribuindo para a excelência do seu produto final.

### Aplicações Profissionais

Este equipamento versátil é a solução perfeita para pizzarias, restaurantes italianos e cozinhas profissionais que exigem um espaço de preparação refrigerado e eficiente. A capacidade de armazenar tabuleiros de 600x400 mm e a facilidade de limpeza tornam-na ideal para operações de alto volume. A qualidade dos componentes e a construção em inox elevam os padrões de higiene e resiliência, fatores essenciais em qualquer ambiente de cozinha exigente. A sua robustez e funcionalidades pensadas ao detalhe asseguram uma longevidade de utilização, representando um investimento sólido para o seu negócio.

### Características Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões exteriores	1510x800x1000h mm
Dimensões interiores	949x680x589h mm
Dimensões embalagem	1545x840x1050h mm
Peso	234 kg
Capacidade bruta	428 litros
Temperatura	+2 / +8 (°C)

Característica	Detalhe
Classe climática	4
Classificação energética	B
Consumo	876 kWh/ano
Refrigerante	R290
Potência	208 W
Tensão	230 V
Número de prateleiras	2
Dimensões das prateleiras	405x630 mm

## Perguntas Frequentes

### 1. Esta mesa é adequada para outros tipos de estabelecimentos além de pizzarias?

Sim, embora seja ideal para pizzarias, a sua superfície de trabalho em granito e o sistema de refrigeração tornam-na excelente para qualquer cozinha que necessite de uma superfície de preparação refrigerada e durável.

### 2. Quais as vantagens do material em aço inoxidável para o interior e exterior?

O aço inoxidável garante uma resistência superior à corrosão e uma higiene exemplar, sendo fácil de limpar e manter, essencial para cumprir as normas sanitárias rigorosas em cozinhas profissionais.

### 3. O equipamento requer alguma instalação especial?

O equipamento foi concebido para ser fácil de instalar. No entanto, recomenda-se que a instalação elétrica seja realizada por um profissional qualificado para garantir o funcionamento seguro e eficiente.

### 4. Como é assegurada a limpeza e manutenção do equipamento?

Este modelo inclui características que facilitam a limpeza, como calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e um ralo para evacuação de líquidos, minimizando o tempo necessário para estas operações.

### 5. Que tipo de compressor utiliza e quais os benefícios?

Utiliza um compressor ZEL, conhecido pela sua fiabilidade e eficiência energética, contribuindo para um menor consumo de energia e uma refrigeração mais estável e eficaz.