

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



Hotelequip.pt

## Mesa Refrigerada para Pizzaria 2025mm com Granito

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	CHPZ3600TN	<b>Modelo:</b>	PZ3600TN
<b>Marca:</b>	CLIMA	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	CLIMA
<b>Modelo</b>	PZ3600TN

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 3 portas com tampo em granito, ideal para preparação de pizzas. Oferece 635L de capacidade e temperatura de +2/+8°C.

## Descricao Completa

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

Concebida para a excelência na restauração, esta mesa de preparação refrigerada de três portas é a solução ideal para pizzarias e outros estabelecimentos que exigem um ambiente de trabalho otimizado para ingredientes frescos. A sua estrutura robusta em aço inoxidável, tanto interior quanto exteriormente, garante durabilidade e facilidade de manutenção, essenciais num ambiente de cozinha profissional. A superfície de trabalho em granito de alta resistência oferece um espaço higiênico e duradouro para a manipulação de alimentos. Desfrute da eficiência de um equipamento que combina arrefecimento potente com funcionalidades que simplificam o dia a dia na sua cozinha.

### Aplicações Profissionais

Este armário refrigerado é perfeitamente adequado para pizzarias, restaurantes, hotéis e outros negócios de hotelaria que necessitam de um balcão de preparação refrigerado e eficiente. A sua capacidade de armazenamento, com prateleiras ajustáveis e guias para tabuleiros de 600x400 mm, permite organizar os ingredientes de forma acessível e manter a cadeia de frio, assegurando a máxima qualidade dos produtos. A sua concepção facilita as tarefas diárias, desde a preparação de refeições até à conservação de stocks, tornando-o um ativo indispensável para qualquer chef ou profissional da área.

### Características Técnicas

Dimensões Exteriores:	2025x800x1000h mm
Dimensões Interiores:	1459x680x589h mm
Dimensões com Embalagem:	1545x840x1050h mm
Peso:	294 kg
Capacidade Bruta:	635 litros
Temperatura:	+2 / +8 °C

Classe Climática:	4
Classificação Energética:	C
Consumo:	1132 kWh/ano
Refrigerante:	R290
Potência:	350 W
Tensão:	230 V
Número de Prateleiras:	3
Dimensões das Prateleiras:	405x630 mm
Material:	Aço Inoxidável (interior e exterior)
Superfície de Trabalho:	Granito de elevada resistência
Isolamento:	60 mm de espessura
Sistema de Refrigeração:	Ventilação forçada
Compressor:	EMBRACO
Termostato:	Automático com ecrã digital DIXELL / CAREL
Descongelação:	Automática
Condensação:	Ventilada
Características de Limpeza:	Calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e ralo

## Perguntas Frequentes

---

### Qual a capacidade interna desta mesa refrigerada?

A mesa de preparação refrigerada oferece uma capacidade bruta generosa de 635 litros, ideal para armazenar uma grande quantidade de ingredientes.

### Que tipo de superfície de trabalho possui esta mesa?

Possui uma superfície de trabalho em granito de alta resistência e durabilidade, proporcionando um ambiente de preparação de alimentos robusto e fácil de limpar.

**É fácil limpar o equipamento?**

Sim, foi concebida com elementos para facilitar a limpeza, como calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e um ralo para evacuação de líquidos.

**Qual a faixa de temperatura que esta mesa consegue manter?**

A mesa opera numa faixa de temperatura entre +2°C e +8°C, assegurando a conservação ideal dos seus ingredientes de pizza.

**É energeticamente eficiente?**

Com uma classificação energética C e um consumo de 1132 kWh/ano, esta mesa refrigerada oferece um bom equilíbrio entre desempenho e eficiência energética para o uso profissional.