

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: 17/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada de Pizzaria com 3 Portas, Granito, 2025mm

Informacoes do Produto

SKU:	CHPZ3600TN	Modelo:	PZ3600TN
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	PZ3600TN

Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada (635L) com 3 portas, bancada em granito, ideal para pizzarias. Design robusto em inox e eficiente, 2025x800x1000h mm.

Descricao Completa

mesa refrigerada pizzaria — Mesa Refrigerada de Pizzaria — Principais Vantagens

Concebida especificamente para o ambiente exigente de pizzarias, esta mesa refrigerada com 3 portas combina funcionalidade e durabilidade. Garante uma conservação ótima dos ingredientes, mantendo-os frescos e à temperatura ideal para a preparação de pizzas artesanais ou de grande volume. A sua estrutura robusta e o design pensado ao pormenor contribuem para a eficiência operacional na sua cozinha profissional.

Fabricada integralmente em aço inoxidável, tanto no interior como no exterior, a sua construção é sinónimo de higiene e resistência à corrosão, pilares essenciais em qualquer estabelecimento Horeca. A superfície de trabalho em granito de alta resistência oferece uma área de preparação superior, capaz de suportar as exigências diárias e a utilização intensa, tornando o processo de confeção mais fluido e produtivo.

Esta unidade (bancada refrigerada) destaca-se pela sua eficiência energética, ostentando uma classificação de Classe C e utilizando o refrigerante ecológico R290, o que se traduz em custos operacionais reduzidos e um menor impacto ambiental. Equipada com componentes de alta qualidade como o compressor EMBRACO e o termostato digital DIXELL / CAREL, assegura um controlo preciso da temperatura e uma fiabilidade de funcionamento inigualável.

Aplicações

Esta mesa de preparação refrigerada é ideal para uma vasta gama de estabelecimentos e situações, onde a eficiência e a higiene são prioritárias. É perfeita para pizzarias que necessitam de um fluxo de trabalho otimizado e acesso rápido a ingredientes frescos. Igualmente adequada para restaurantes, hotéis e pastelarias que confeccionam produtos que exigem refrigeração constante durante a fase de preparação, como sanduíches, saladas ou bases de pastelaria, garantindo sempre a máxima qualidade e segurança alimentar.

Especificações Técnicas

Característica	Detalhe
Dimensões Exteriores	2025 x 800 x 1000h mm
Dimensões Interiores	1459 x 680 x 589h mm
Dimensões com Embalagem	1545 x 840 x 1050h mm
Peso	294 kg
Capacidade Bruta	635 litros
Temperatura	+2 / +8 °C
Classe Climática	4
Classificação Energética	C
Consumo Anual	1132 kWh/ano
Refrigerante	R290
Potência	350 W
Tensão	230 V
N.º de Prateleiras	3
Dimensões das Prateleiras	405 x 630 mm
Material Exterior/Interior	Aço Inoxidável
Superfície de Trabalho	Granito de Alta Resistência
Espessura de Isolamento	60 mm
Refrigeração	Ventilação Forçada
Compressor	EMBRACO
Termostato	Automático e Ecrã Digital DIXELL / CAREL
Descongelação	Automática
Evaporação	Automática
Condensação	Ventilada

Características de Higiene

Calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e ralo de drenagem

Adequado para Tabuleiros

600x400 mm

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade útil desta mesa refrigerada?

A mesa oferece uma capacidade bruta de 635 litros, ideal para armazenar uma grande quantidade de ingredientes essenciais para a preparação de pizzas.

Como é garantida a higiene e facilidade de limpeza?

Este equipamento foi projetado com várias características para facilitar a limpeza, incluindo calafetagem substituível, guias amovíveis, fundo sanitário embutido, juntas curvas e um ralo que permite a evacuação eficiente de líquidos.

Esta mesa é adequada para que tipo de ambiente profissional?

É ideal para pizzarias, restaurantes, hotéis e qualquer cozinha profissional que exija uma superfície de trabalho refrigerada e robusta para a preparação de alimentos, em conformidade com as normas HACCP.

Qual o tipo de refrigeração e que temperatura atinge?

Dispõe de refrigeração com ventilação forçada e um sistema de descongelação e evaporação automáticas, mantendo uma faixa de temperatura entre +2 e +8 °C.