

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: 22/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Bancada Refrigeração Pizza Granito 2 Portas, 250L, 2020mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE232842	Modelo:	232842
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232842

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232842
EAN	8711369232842

Descricao Resumida

Bancada de refrigeração para pizzas com tampo em granito, 2 portas e 7 gavetas não refrigeradas. Capacidade de 250L e temperatura de -2°C a 8°C.

Descricao Completa

Esta bancada de refrigeração foi concebida para a preparação eficiente de pizzas, combinando um tampo robusto em granito com um sistema de frio integrado. Oferece uma temperatura de trabalho consistente entre -2°C e 8°C, essencial para a conservação de ingredientes frescos em cozinhas profissionais.

bancada refrigerada — Bancada de Refrigeração Inox — Bancada Refrigeração — Características Técnicas

Capacidade	250 L
Temperatura	-2°C a 8°C
Potência	250 W
Voltagem	230 V
Dimensões Externas (LxPxA)	2020 x 802 x 1000 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	1480 x 670 x 570 mm
Gavetas	7 (não refrigeradas), 400 x 620 x 65 mm
Isolamento	60 mm espuma de poliuretano
Pés	8 ajustáveis, antiderrapantes
Material Exterior	Aço inoxidável
Tampo	Granito
Peso Líquido	333.469 kg
Peso Bruto	392 kg

Aplicações Profissionais

Esta bancada é ideal para pizzarias, restaurantes com ementas que incluem pizzas, snack-bares e roulotes que necessitem de uma estação de trabalho refrigerada e robusta para a preparação rápida e higiénica de alimentos. A sua superfície em granito é perfeita para manusear massas e ingredientes, enquanto o frio garante a frescura dos produtos.

Bancada Refrigeração Pizza — Principais Vantagens

- Tampo em granito resistente, ideal para preparação de massas e alimentos.
- Refrigeração eficiente entre -2°C e 8°C para conservação ótima de ingredientes.
- Sete gavetas não refrigeradas para armazenamento de utensílios ou ingredientes secos.
- Construção robusta em aço inoxidável para durabilidade e fácil limpeza.
- Pés ajustáveis para estabilidade em qualquer superfície de trabalho.

Qual a capacidade de refrigeração desta bancada?

A bancada oferece uma capacidade de refrigeração de 250 litros, mantendo os ingredientes entre -2°C e 8°C.

O tampo em granito é adequado para manusear massas?

Sim, o tampo em granito é uma superfície ideal e higiénica para estender massas de pizza e outras preparações que requerem uma superfície fria e lisa.

As gavetas são refrigeradas?

Não, as sete gavetas integradas nesta bancada são para armazenamento não refrigerado, ideais para utensílios, caixas de pizza ou ingredientes secos.

Qual o material de construção principal?

A bancada é construída principalmente em aço inoxidável, garantindo durabilidade, resistência à corrosão e facilidade de limpeza, essencial em ambientes de cozinha profissional.

Esta bancada é fornecida montada ou desmontada?

A informação sobre a montagem não foi fornecida. Recomenda-se verificar as instruções específicas do fabricante ou contactar o nosso apoio ao cliente para mais detalhes.