

# 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



## Bancada Frigorífica para Pizas 3 Portas 380L - 1378x702mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	HE232873	<b>Modelo:</b>	232873
<b>Marca:</b>	Arktic	<b>EAN:</b>	8711369232873

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	Arktic
<b>Modelo</b>	232873
<b>EAN</b>	8711369232873

### Descricao Resumida

Bancada frigorífica de 3 portas e 380L para preparação de pizzas, com capacidade para 8x GN 1/6. Mantém temperaturas entre -2°C e 8°C. Ideal para cozinhas profissionais.

## Descricao Completa

Esta bancada frigorífica de 3 portas foi concebida para a preparação eficiente de pizzas, oferecendo uma capacidade de 380 litros e um espaço superior para 8 recipientes GN 1/6, mantendo os ingredientes frescos e acessíveis.

### Bancada Frigorífica — Características Técnicas

<b>Capacidade</b>	380 L
<b>Temperatura</b>	-2°C a 8°C
<b>Dimensões Externas (LxPxA)</b>	1378 x 702 x 1155 mm
<b>Dimensões Câmara (LxPxA)</b>	1295 x 595 x 500 mm
<b>Capacidade GN Superior</b>	8x GN 1/6 (máx. 150 mm altura)
<b>Isolamento</b>	Espuma de poliuretano 35 mm
<b>Prateleiras Incluídas</b>	3 (335 x 570 mm)
<b>Carga Máx. Prateleira</b>	15 kg (carga distribuída)
<b>Potência</b>	310 W
<b>Voltagem</b>	230 V
<b>Peso</b>	180 kg
<b>Material</b>	Aço inoxidável
<b>Portas</b>	3

### Aplicações Profissionais

Esta bancada frigorífica é ideal para pizzarias, restaurantes com serviço de pizzas, snack-bares e food trucks que necessitam de uma área de preparação refrigerada e organizada. A sua profundidade de 702 mm enquadra-se perfeitamente na Linha 700 de equipamentos de cozinha profissional, otimizando o espaço de trabalho.

## Bancada de Pizas — Principais Vantagens

- Mantém os ingredientes frescos e à temperatura ideal (-2°C a 8°C) para a preparação de pizzas.
- Design com 3 portas e prateleiras ajustáveis para máxima organização e acesso rápido.
- Espaço superior para 8 recipientes GN 1/6, permitindo ter todos os toppings e molhos à mão.
- Construção robusta em aço inoxidável, fácil de limpar e resistente ao uso intensivo.
- Isolamento de 35 mm que garante eficiência energética e estabilidade térmica.

### Quantos recipientes GN cabem na parte superior?

A bancada está equipada com espaço para 8 recipientes GN 1/6, com uma altura máxima recomendada de 150 mm.

### Qual a faixa de temperatura de funcionamento?

Este equipamento mantém os produtos refrigerados numa faixa de temperatura entre -2°C e 8°C, ideal para ingredientes de pizzas.

### A bancada é fornecida montada ou desmontada?

Esta bancada é fornecida montada e pronta a instalar, facilitando a sua integração imediata na cozinha profissional.

### Qual o material de construção principal?

A bancada é construída em aço inoxidável, incluindo a cobertura à volta do espaço GN, garantindo durabilidade e higiene.

### É adequada para cozinhas de pequena dimensão?

Com uma profundidade de 702 mm, esta bancada é uma solução eficiente para otimizar o espaço em cozinhas profissionais de diversos tamanhos, incluindo as de menor dimensão. **?**