

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 caracteristicas podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Bancada Frigorífica para Pizzas 300L -2°C a 8°C Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	HE232859	Modelo:	232859
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232859

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232859

EAN

8711369232859

Descrição Resumida

Bancada frigorífica de duas portas com 300L de capacidade, ideal para preparação de pizzas. Mantém ingredientes frescos entre -2°C e 8°C. Linha 700.

Descrição Completa

Esta bancada frigorífica de duas portas foi concebida para a preparação eficiente de pizzas, mantendo ingredientes frescos entre -2°C e 8°C. Ideal para otimizar o fluxo de trabalho em cozinhas profissionais.

Bancada Frigorífica — Características Técnicas

Capacidade	300 L
Temperatura de Refrigeração	-2°C a 8°C
Potência	310 W
Voltagem	230 V
Dimensões Externas (LxPxA)	900 x 700 x 1110 mm
Dimensões Câmara (LxPxA)	830 x 595 x 500 mm
Espessura do Isolamento	35 mm (espuma de poliuretano)
Prateleiras Incluídas	2 (335 x 570 mm)
Capacidade por Prateleira	15 kg (carga distribuída)
Espaço para Tabuleiros GN	5 recipientes GN 1/6 (altura máx. 150 mm)
Pés	4 ajustáveis antiderrapantes
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta bancada frigorífica é uma solução robusta para pizzarias, restaurantes com serviço de take-away, snack-bares, e cantinas que necessitam de uma área de preparação refrigerada. É igualmente adequada para cozinhas de hotéis e estabelecimentos de catering que exigem acesso rápido a ingredientes frescos durante o serviço.

Bancada de Preparação — Principais Vantagens

- Otimiza a eficiência na preparação de pizzas e outros pratos que requerem ingredientes frescos à mão.
- Garante a manutenção constante da temperatura entre -2°C e 8°C, crucial para a segurança alimentar.
- Construção robusta em aço inoxidável, assegurando durabilidade e facilidade de higienização.
- Integração de espaço para tabuleiros GN, permitindo uma organização eficiente e acesso rápido aos ingredientes.
- Pés ajustáveis para estabilidade em diferentes superfícies de trabalho.

Qual a capacidade de refrigeração desta bancada?

Esta bancada frigorífica mantém os ingredientes refrigerados numa faixa de temperatura entre -2°C e 8°C, ideal para a conservação de produtos frescos.

Que tipo de recipientes GN posso utilizar na área de preparação?

A bancada possui um espaço dedicado para 5 recipientes GN 1/6, com uma altura máxima recomendada de 150 mm, permitindo organizar os seus ingredientes de forma eficiente.

A bancada é fácil de limpar e manter?

Sim, a sua construção em aço inoxidável e o design funcional facilitam a limpeza diária e a manutenção da higiene, essencial em qualquer cozinha profissional.

É possível ajustar a altura da bancada?

Sim, a bancada está equipada com 4 pés antiderrapantes que são ajustáveis, permitindo adaptá-la à altura de trabalho desejada e garantir estabilidade.

?

Esta bancada é adequada para outros tipos de preparação além de pizzas?

?

Embora otimizada para pizzas, a sua superfície de trabalho e refrigeração versátil tornam-na adequada para a preparação de saladas, sanduíches, ou outros pratos que exijam ingredientes frescos e organizados.