

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: 23/05/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada para Pizzas 2 Portas + Gavetas

Informacoes do Produto

SKU:	EU3068	Modelo:	3068
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3068
--------	------

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de preparação para pizzas com 2 portas e 7 gavetões, 635 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Mesa Refrigerada para Pizzas — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada foi concebida para revolucionar a preparação de pizzas em cozinhas profissionais. Com um design inteligente que integra refrigeração eficiente e espaço de trabalho otimizado, o seu restaurante garante a frescura dos ingredientes e uma base ergonómica para a montagem das suas pizzas. A capacidade de 635 litros assegura armazenamento abundante para todos os componentes, desde a massa aos queijos e vegetais.

Equipada com um compressor EMBRACO e isolamento em poliuretano injetado, esta bancada de preparação oferece um desempenho robusto e fiável. O interior e exterior em aço inoxidável AISI 201 garantem durabilidade e facilidade de limpeza, fundamentais para ambientes de trabalho exigentes. Os pés ajustáveis em altura permitem adaptar o equipamento ao seu espaço, promovendo uma postura de trabalho confortável e segura para a sua equipa.

A tecnologia de frio industrial por tiro forçado, aliada ao termóstato digital DIXELL, proporciona um controlo eletrónico e digital preciso da temperatura e descongelação automática. As portas são reversíveis e possuem fecho automático, com um puxador integrado para maior comodidade. Além disso, a dotação de uma grelha por porta e os sete gavetões não refrigerados com guias telescópicas oferecem soluções de armazenamento versáteis e de fácil acesso para todos os utensílios e ingredientes.

Aplicações

Este equipamento é a solução ideal para pizzerias, pizzarias de take-away, restaurantes italianos e qualquer estabelecimento de restauração rápida que necessite de uma área de preparação refrigerada eficiente e organizada. É também perfeito para o serviço de buffet, onde a exposição de ingredientes frescos é crucial.

Características Técnicas

Tipo de Refrigeração	Tiro forçado
Compressor	EMBRACO
Material Interior/Exterior	Aço inoxidável AISI 201
Isolamento	Poliuretano injetado de 40 kg/m3

Termóstato	Digital DIXELL (controlo eletrónico e digital)
Descongelação	Automática
Portas	2 portas, puxador integrado, reversíveis, fecho automático
Grelhas	1 por porta (adaptado para 600x400)
Gavetões	7 não refrigerados com guias telescópicas
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Capacidade	635 Litros