

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: 10/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Mesa Refrigerada de Preparação com Tampo em Granito 100cm

Informacoes do Produto

SKU:	EUTPZG-100	Modelo:	TPZG-100
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	TPZG-100
Marca	EUTRON

Descricao Resumida

Mesa de preparação refrigerada em inox com tampo em granito, ideal para cozinhas profissionais. Conservação e preparação eficiente.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada de Preparação — Principais Vantagens

Esta mesa refrigerada é um equipamento essencial para qualquer cozinha profissional, oferecendo uma solução robusta e eficiente para a preparação e conservação de alimentos. Construída em aço inoxidável austenítico, garante durabilidade e facilidade de higienização, elementos cruciais para a segurança alimentar do seu restaurante. O isolamento térmico de alta densidade assegura a manutenção de temperaturas ideais, reduzindo o consumo energético e otimizando os custos operacionais.

Com um sistema de refrigeração avançado, esta **bancada de frio** integra um evaporador com revestimento anticorrosão, prolongando a vida útil do equipamento. A utilização de gás refrigerante R600a, amigo do ambiente, reflete um compromisso com a sustentabilidade. A evaporação automática da água de descongelação e o controlo eletrónico e digital da temperatura e descongelação simplificam a gestão, tornando-a numa escolha prática para a sua pastelaria ou charcutaria.

Aplicações

Este **móvel refrigerado** é ideal para diversos ambientes na hotelaria e restauração. É perfeito para cozinhas de restaurantes que necessitem de uma área de preparação refrigerada para saladas, sanduíches ou diversos ingredientes que exigem uma temperatura controlada. A sua superfície superior em granito torna-a particularmente adequada para pão, massas e outras preparações que beneficiam de uma superfície fresca.

Em pizzarias, esta mesa serve como estação de trabalho para a preparação de pizzas, permitindo manusear a massa e os ingredientes enquanto se mantêm frescos. Em estabelecimentos de fast food ou snack-bar, a sua robustez e eficiência garantem um fluxo de trabalho contínuo e a conservação otimizada dos produtos.

Características Técnicas

Material	Aço inoxidável austenítico (interior e exterior)
-----------------	--

Tampo	Granito
Isolamento	Poliuretano injetado com 40kg/m ³ de densidade
Evaporador	Com revestimento anticorrosão
Gás Refrigerante	R600a
Descongelação	Evaporação automática da água de descongelação
Controlo de Temperatura	Eletrónico e digital
Portas	Reversíveis com fecho automático e fixação de abertura
Manutenção	Porta de grelha pivotante para acesso à unidade de refrigeração
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura
Prateleiras	Aço plastificado com guias