

# 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: 22/05/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada para Pizza 2 Portas com Tampo Mármore

### Informacoes do Produto

|        |        |         |      |
|--------|--------|---------|------|
| SKU:   | EU3066 | Modelo: | 3066 |
| Marca: | N/D    | EAN:    | N/D  |

### Imagens do Produto



### Especificacoes

|        |      |
|--------|------|
| Modelo | 3066 |
|--------|------|

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada para preparação de pizzas com 2 portas, tampo de mármore e 428 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

### Mesa Refrigerada para Pizza — Principais Vantagens

Idealizada para estabelecimentos de restauração rápida e pizzarias, esta **mesa refrigerada** oferece uma solução completa para a preparação e conservação de ingredientes. A sua robustez e design prático garantem um fluxo de trabalho eficiente e higiênico, essenciais em qualquer cozinha profissional. Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, assegura a frescura dos seus produtos, otimizando o processo de confeção das pizzas.

Concebida para resistir ao uso intenso, esta **bancada refrigerada** é fabricada em aço inoxidável, um material durável e fácil de limpar. O tampo em mármore proporciona uma superfície de trabalho superior, perfeita para manipular massas sem que estas adiram, tornando cada etapa da preparação mais fluida. As portas com fecho automático são um sinónimo de conveniência e eficiência energética, adaptando-se perfeitamente e garantindo que o seu espaço de trabalho está sempre organizado e climatizado.

### Aplicações

Esta **mesa de preparação** de duas portas é a escolha perfeita para pizzarias, restaurantes, hotéis e qualquer espaço que exija uma área de trabalho refrigerada e funcional para a confeção de alimentos. A capacidade de 428 litros permite armazenar uma vasta quantidade de ingredientes, desde o queijo, aos vegetais e fiambre, mantendo tudo ao alcance da mão do cozinheiro.

Pode ser utilizada como base para expositores refrigerados de ingredientes, criando uma linha de preparação coesa e eficiente. A sua versatilidade torna-a indispensável em cozinhas com elevada produção de pizzas, onde a rapidez e a organização são fatores críticos para o sucesso do negócio. As grelhas amovíveis permitem uma adaptação flexível do espaço interno, acomodando diferentes tipos de recipientes e produtos.

### Características Técnicas

|                      |   |
|----------------------|---|
| Modelo               | PZ-2600TN   |
| Capacidade           | 428 litros  |
| Dimensões            | 1510 x 800 x 1000 mm                                    |
| Tampo                | Mármore   |
| Faixa de temperatura | 2°C ~ +8°C  |
| Refrigerante         | R290  |
| Portas               | 2 opacas rebatíveis, reversíveis e com fecho automático |
| Grelhas              | 1 por porta (600 x 400 mm)                              |

|             |  |
|-------------|--|
| Material    | Aço inoxidável AISI 201                      |
| Isolamento  | Poliuretano injetado de 40 kg/m <sup>3</sup> |
| Controlador | Digital (Termostato Dixell)                  |