

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

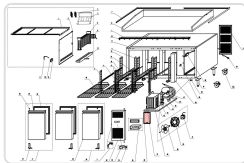


Mesa Refrigerada para Pizzas 635L 3 Portas Tampo Mármore

Informacoes do Produto

| | | | |
|--------|--------|---------|------|
| SKU: | EU3067 | Modelo: | 3067 |
| Marca: | EUTRON | EAN: | N/D |

Imagens do Produto



Especificacoes

| | |
|--------|--------|
| Modelo | 3067 |
| Marca | EUTRON |

Descricao Resumida

Mesa refrigerada de 635L com 3 portas e tampo de mármore para preparação de pizzas. Ideal para cozinhas profissionais e restauração.

Descricao Completa

Mesa Refrigerada Pizzas — Mesa Refrigerada para Pizzas — Principais Vantagens

Projetada para atender às exigências de cozinhas profissionais, esta mesa refrigerada com tampo em mármore é o aliado perfeito na preparação eficiente de pizzas. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 201 garante durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto o sistema de refrigeração por tiro forçado assegura uma temperatura uniforme entre 2°C e +8°C, ideal para a conservação de ingredientes frescos. Esqueça as preocupações com o gelo acumulado, a função de descongelação automática facilita a manutenção diária, permitindo que a sua equipa se concentre na perfeição de cada iguaria.

O isolamento térmico de poliuretano injetado de 40 kg/m³ contribui para um consumo energético otimizado, fator crucial para a sustentabilidade e redução de custos operacionais do seu negócio. As três portas abatíveis, reversíveis e com fecho automático, adaptam-se perfeitamente a grelhas de 600x400 mm, oferecendo versatilidade e acessibilidade superior. Além disso, a capacidade de 635 litros, com uma grelha por porta, proporciona um espaço de armazenamento amplo e organizado para todos os ingredientes necessários para a elaboração de pizzas gourmet.

Aplicações

Esta mesa refrigerada com tampo em mármore é indispensável em pizzarias, restaurantes italianos, take-away de pizzas e qualquer estabelecimento de restauração que procure otimizar o espaço de trabalho e a conservação de produtos perecíveis. É o equipamento de eleição para chefs que trabalham com massas e exigem uma superfície de trabalho fria e higiénica, garantindo a qualidade e frescura dos ingredientes e o processo de confeção.

Características Técnicas

| Característica | Detalhe |
|----------------|------------|
| Capacidade | 635 litros |

| Característica | Detalhe |
|-----------------------|---|
| Dimensões | 2025 x 800 x 1000 mm |
| Encimera | Mármore |
| Gama de Temperatura | 2°C ~ +8°C |
| Refrigerante | R290 |
| Portas | 3 portas opacas abatíveis, reversíveis e com fecho automático |
| Número de Grelhas | 1 por porta (600 x 400 mm) |
| Material | Aço inoxidável AISI 201 |
| Isolamento | Poliuretano injetado de 40 kg/m ³ |
| Alimentação | Controlador digital Dixell |