

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

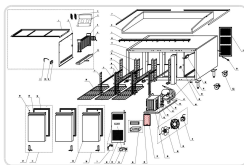


Mesa Refrigerada para Pizzas 635L 3 Portas Tampo Mármore

Informacoes do Produto

SKU:	EU3067	Modelo:	3067
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3067
--------	------

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