

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: 06/06/2026

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



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Bancada Refrigerada para Pizzaria 2 Portas GN

Informacoes do Produto

SKU:	TF63658	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Descricao Resumida

Bancada refrigerada profissional com 2 portas e cubas Gastronorm. Otimiza a preparação de pizzas, mantendo ingredientes frescos e o espaço de trabalho organizado.

Descricao Completa

Concebida especificamente para a dinâmica de uma pizzaria profissional, esta bancada refrigerada oferece uma solução integrada para a preparação eficiente e higiênica das suas pizzas. Com duas portas espaçosas e uma configuração otimizada para cubas Gastronorm, garante que todos os ingredientes permaneçam à temperatura ideal, prontos para a montagem rápida de cada pedido, desde o rush do almoço ao serviço de jantar.

bancada refrigerada pizzaria — Características Técnicas

Modelo	Pizza 2P 6CN 1CN
Peso Bruto	350 kg
Peso Líquido	339 kg

Aplicações Profissionais

Esta mesa de trabalho fria é indispensável em qualquer pizzaria, restaurante italiano, ou estabelecimento de restauração rápida que privilegie a qualidade e a agilidade na confeção de pizzas. Permite ao chef ou pasteleiro ter acesso imediato a uma vasta gama de ingredientes frescos, otimizando a mise en place e o fluxo de trabalho. É igualmente ideal para estabelecimentos com serviço de take-away, onde a rapidez é crucial sem comprometer a segurança alimentar.

Porquê Escolher Este Equipamento

A escolha desta bancada refrigerada distingue-se pela sua funcionalidade especializada e robustez. Ao integrar o armazenamento refrigerado diretamente na área de preparação, minimiza os movimentos e o tempo de exposição dos alimentos a temperaturas ambiente, cumprindo rigorosas normas HACCP. A construção resistente assegura uma durabilidade superior, mesmo sob uso intensivo, tornando-a um investimento inteligente para a eficiência e longevidade da sua cozinha.

Perguntas Frequentes

Como posso garantir a correta manutenção e higiene desta bancada??

A limpeza diária das superfícies em aço inoxidável e das cubas Gastronorm é crucial. Utilize detergentes neutros e panos macios para evitar riscos, e assegure-se de que o interior refrigerado é desinfetado regularmente para cumprir as normas de segurança alimentar.

Este equipamento é adequado para cozinhas com espaço limitado??

A conceção compacta desta bancada de preparação, que combina área de trabalho e refrigeração, é ideal para otimizar o espaço em cozinhas com áreas restritas, proporcionando funcionalidade sem comprometer a eficiência operacional.

Quais os benefícios de ter o armazenamento refrigerado integrado na bancada??

A integração da refrigeração diretamente no posto de trabalho reduz significativamente o tempo de acesso aos ingredientes, melhora a ergonomia para a equipa e minimiza a quebra da cadeia de frio, essencial para a qualidade e segurança dos alimentos.

Posso personalizar a configuração das cubas Gastronorm??

A bancada é desenhada para acomodar cubas Gastronorm padrão, permitindo flexibilidade na sua organização conforme as necessidades da sua ementa de pizzas, facilitando a rotação de stock e o controlo FIFO.

Qual o impacto desta bancada na produtividade da minha pizzaria??

Ao centralizar a preparação e a conservação de ingredientes num só local, a bancada aumenta a velocidade de montagem das pizzas, otimiza o fluxo de trabalho e permite à sua equipa gerir picos de procura com maior eficiência e menos stress.