

# 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: 23/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa de Pizza Refrigerada Inox c/ Vitrine GN1/3 2045mm

### Informacoes do Produto

SKU:	TF67416	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

### Imagens do Produto



### Descricao Resumida

Mesa de preparação de pizza refrigerada em inox SS304 com tampo de granito e vitrine GN1/3 integrada, 580L, +2 a +10°C. Otimiza o seu fluxo de trabalho.

### Descricao Completa

Aumente a produtividade da sua pizzaria com a Mesa de Preparação de Pizza Refrigerada em Inox, uma solução robusta concebida para chefs executivos e gerentes de F&B que procuram otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima frescura dos ingredientes. Com um tampo de granito que mantém a massa na temperatura ideal e uma vitrine refrigerada para condimentos, este equipamento centraliza a sua estação de confeção, acelerando o serviço e elevando a qualidade final das suas pizzas.

### mesa de pizza refrigerada — Características Técnicas

<b>Volume bruto / líquido</b>	580 / 565 l
<b>Gama de temperaturas</b>	+2 a +10 °C
<b>Classe climática</b>	4
<b>Dimensão externa (LxPxA)</b>	2045 x 800 x 1445 mm
<b>Dimensão interna (LxPxA)</b>	1562 x 630 x 589 mm
<b>Dimensão da embalagem (LxPxA)</b>	2050 x 840 x 1330 mm
<b>Peso bruto / líquido</b>	370.5 / 355 kg
<b>Acabamento exterior</b>	SS201 / SS304
<b>Acabamento interior</b>	SS201 / SS304
<b>Número e tipo de porta</b>	3 portas com dobradiças de fecho automático
<b>Número e tipo de estantes</b>	21 guias para tabuleiros de pizza
<b>Tipo de arrefecimento</b>	Estático / Ventilado
<b>Tipo de descongelação</b>	Automático
<b>Refrigerante</b>	R600a
<b>Classe de energia</b>	C

<b>Consumo de energia</b>	3.65 kWh/24h
<b>Consumo anual de energia</b>	1332 kWh/ano
<b>Potência de entrada</b>	300 W
<b>Tensão / Frequência</b>	220-240/50 V/Hz
<b>Nível de ruído</b>	42 dB(A)
<b>GTIN / EAN</b>	5708181752514
<b>Carga de contentor de 40 pés</b>	28 pçs
<b>Capacidade das panelas GN</b>	9 x GN1/3 pçs
<b>Dimensões da prateleira</b>	400 x 600 mm
<b>Pés / Pernas</b>	6 pés reguláveis
<b>Tipo de controlador</b>	Eletrónico
<b>Carga de refrigerante</b>	95 + 45 g
<b>Termómetro</b>	Sim
<b>N.º EPREL</b>	99140
<b>Ambiente máximo</b>	+30°C, 55% RH
<b>EEL</b>	45.5 %
<b>Gavetas</b>	0 pçs

### Aplicações Profissionais

Esta mesa é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais de alto ritmo. Perfeita para pizzerias que necessitam de uma estação de trabalho completa e eficiente, permite que a equipa tenha acesso rápido a todos os ingredientes essenciais. É igualmente valiosa em restaurantes com uma secção de pizza dedicada ou em buffets de hotéis de grande escala, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos condimentos são cruciais para a experiência do cliente e para o

cumprimento das normas HACCP.

## **Porquê Escolher Este Equipamento**

---

Distinta pela sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 e pelo seu tampo de trabalho em granito, esta mesa garante durabilidade e higiene superiores, elementos críticos para qualquer ambiente profissional. A inclusão da vitrine refrigerada GVC38-200 para tabuleiros GN1/3 eleva a sua proposta de valor, proporcionando uma organização impecável dos toppings e uma visibilidade convidativa. A combinação de arrefecimento forçado e descongelação automática assegura a conservação ideal dos alimentos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio.

## **Perguntas Frequentes**

---

### **Qual a capacidade de armazenamento interno da bancada??**

*A mesa de pizza refrigerada oferece um volume líquido de 565 litros, com guias em cada uma das três portas para até 7 tabuleiros de pizza de 400x600 mm, permitindo uma organização eficiente dos ingredientes.*

### **Como é feita a manutenção e limpeza do tampo de granito e da vitrine??**

*O tampo de granito deve ser limpo com produtos suaves e não abrasivos para preservar a sua superfície. A vitrine de condimentos é facilmente acessível para limpeza diária, garantindo a higiene e a visibilidade dos produtos.*

### **Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de produção de pizzas??**

*Sim, concebida para uso intensivo, esta mesa inclui refrigeração forçada e descongelação automática, mantendo os ingredientes frescos e otimizando o fluxo de trabalho durante picos de serviço.*

### **Posso usar outros tamanhos de tabuleiros GN na vitrine de condimentos??**

*A vitrine GVC38-200 é especificamente projetada para tabuleiros GN1/3 (não incluídos), oferecendo compatibilidade padrão para uma vasta gama de recipientes de ingredientes para pizza.*

### **Que vantagens o tampo de granito oferece na confeção de pizzas??**

*O tampo de granito mantém-se naturalmente fresco, impedindo que a massa de pizza adira e facilitando o seu manuseamento. Esta característica é essencial para obter bases de pizza perfeitas e acelera o processo de preparação.*