

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: 03/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

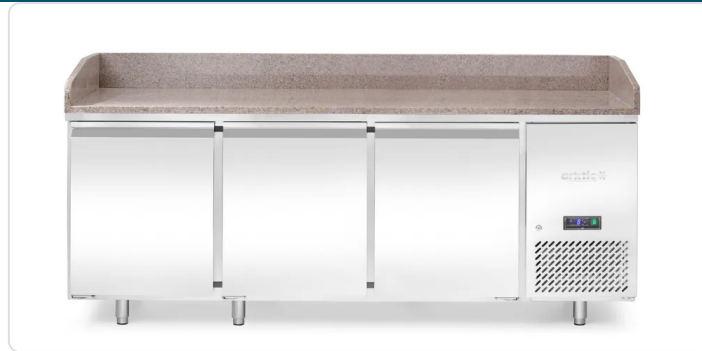


Mesa Refrigeração Pizza Granito 3 Portas 375L 2010mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE220252	Modelo:	220252
Marca:	Arktic	EAN:	8711369220252

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	220252
EAN	8711369220252

Descricao Resumida

Mesa de refrigeração profissional para pizza com 3 portas, bancada de granito e 375L de capacidade. Ideal para preparação e conservação de ingredientes em cozinhas.

Descricao Completa

Esta mesa de refrigeração para pizza com bancada de granito oferece uma solução robusta e eficiente para a preparação e conservação de ingredientes em cozinhas profissionais. Com 3 portas e 375 litros de capacidade, garante um ambiente de trabalho otimizado e higiênico.

mesa refrigeração pizza — mesa de pizza refrigerada — Características Técnicas

Capacidade	375 L
Dimensões Externas (LxPxA)	2010x800x(H)875 mm
Dimensões Internas (LxPxA)	510x595x(A)830 mm
Dimensões Prateleiras	335x590 mm / 340x590 mm
Número de Portas	3
Número de Prateleiras	2 (GN 1/1)
Capacidade Carga Prateleira	18 kg (distribuída)
Intervalo de Temperatura	-2 °C a 8 °C
Isolamento	Espuma de poliuretano 60 mm
Refrigeração	Ar forçado com descongelação automática
Material	Aço inoxidável e bancada de granito
Pés	6 ajustáveis antiderrapantes
Potência	400 W
Voltagem	230 V

Peso Líquido	312.07 kg
Montagem	Fornecida montada — pronta a instalar

Aplicações Profissionais

Esta mesa de refrigeração é ideal para pizzarias, restaurantes italianos, hamburgarias com oferta de pizza, e qualquer cozinha profissional que exija uma área de preparação refrigerada e higiênica. É também adequada para cantinas, hotéis e serviços de catering que necessitem de manter ingredientes frescos e acessíveis durante a confeção.

Principais Vantagens

- Garante temperaturas consistentes e preservação fiável dos alimentos através de arrefecimento a ar forçado com descongelação automática.
- Oferece uma superfície de trabalho robusta e fácil de limpar, graças à construção em aço inoxidável de alta qualidade e bancada de granito.
- Permite armazenamento flexível e organizado com prateleiras ajustáveis, compatíveis com recipientes GN 1/1, suportando até 18 kg cada.
- O isolamento de 60 mm em espuma de poliuretano contribui para uma maior eficiência energética e manutenção da temperatura interna.
- Os 6 pés antiderrapantes e ajustáveis em plástico asseguram estabilidade e adaptabilidade a diferentes superfícies de trabalho.