

# 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: 21/06/2026

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



Acesso rapido  
ao produto



## Mesa Refrigerada Profissional para Pizzas 2025mm

### Informacoes do Produto

<b>SKU:</b>	EU3063	<b>Modelo:</b>	BG20L3PH
<b>Marca:</b>	EUTRON	<b>EAN:</b>	N/D

### Imagens do Produto



### Especificacoes

<b>Marca</b>	EUTRON
<b>Modelo</b>	BG20L3PH

### Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional em aço inox AISI201 para preparação de pizzas, com compartimento superior para ingredientes. Controlo eletrónico de temp.

## Descricao Completa

### Mesa Refrigerada para Pizzas — Otimize a Sua Produção

Apresentamos a solução ideal para cozinhas profissionais que procuram eficiência e durabilidade na preparação de pizzas. Esta mesa refrigerada de alta performance garante que todos os seus ingredientes se mantêm frescos e ao alcance, essencial para otimizar o fluxo de trabalho e assegurar a qualidade superior das suas criações culinárias. A robustez do seu design em aço inoxidável e o controlo preciso da temperatura fazem dela um investimento inteligente para qualquer pizzaria exigente, suportando o ritmo acelerado das operações diárias. Melhore a organização do seu espaço e a rapidez no serviço, contribuindo para uma experiência gastronómica impecável aos seus clientes.

### Aplicações

Esta mesa refrigerada é a escolha perfeita para ambientes como pizzarias de grande volume, restaurantes italianos, estações de "grab & go" em hotéis ou qualquer cozinha profissional onde a preparação de pizzas e pratos que exijam ingredientes frescos seja uma constante. O seu design funcional com compartimento para ingredientes no tampo facilita a montagem dos pratos, tornando-a indispensável para negócios com elevada procura e que valorizam a eficácia e a higiene.

### Características Técnicas

<b>Estrutura:</b>	Exterior e interior em aço inox AISI201.
<b>Portas:</b>	3 portas em aço inox.
<b>Prateleiras:</b>	1 prateleira por porta.
<b>Pés:</b>	Em aço inox reguláveis em altura.
<b>Controlo de Temperatura:</b>	Termóstato digital com controlo eletrónico e descarga.
<b>Sistema de Refrigeração:</b>	Forçada.
<b>Compartimento Superior:</b>	Para contentores de ingredientes.
<b>Temperatura Interior:</b>	+2°C a +8°C.

**Volume Útil:**

390 litros.

**Dimensões Externas:**

2025 x 800 x 1070 mm.