

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Balcão de Pizza Refrigerado 3 Portas c/ Vitrine GN 1/4 - 1400mm

Informacoes do Produto

SKU:	HE232033	Modelo:	232033
Marca:	Arktic	EAN:	8711369232033

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arktic
Modelo	232033
EAN	8711369232033
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada
Largura (mm)	1000–1500 mm
Linha	700
Nº de Portas	3

Descricao Resumida

Balcão de pizza refrigerado com 3 portas e vitrine superior para 6 cubas GN 1/4. Capacidade de 254L, temperatura de -2°C a 8°C. Ideal para preparação.

Descricao Completa

Este balcão de pizza refrigerado combina uma câmara de conservação de 254 litros com uma vitrine superior para 6 cubas GN 1/4, ideal para otimizar o espaço de trabalho em cozinhas profissionais. Opera numa amplitude de -2°C a 8°C, garantindo a frescura dos ingredientes.

balcão de pizza refrigerado — balcão frigorífico pizza — Balcão Pizza —
Características Técnicas

Capacidade útil da câmara	254 L
Dimensões internas da câmara (LxPxA)	1295x595x475 mm
Prateleiras	3 (335x570 mm)
Carga máxima por prateleira	15 kg (distribuída uniformemente)
Isolamento	Espuma de poliuretano 35 mm

Sistema de refrigeração superior	Estático
Capacidade da vitrine superior	6x GN 1/4
Dimensões da vitrine superior (LxPxA)	1405x335x435 mm
Classe climática (balcão)	4
Classe climática (vitrine)	5
Consumo elétrico diário (balcão)	1,6 kW
Consumo elétrico diário (vitrine)	1,55 kW
Portas	3, com auto-fechamento
Pés	4, ajustáveis e antiderrapantes
Amplitude de temperatura	-2°C a 8°C
Dimensões externas (LxPxA)	1400x700x1491 mm
Peso líquido	204,85 kg
Peso bruto	265 kg
Material de construção	Aço inoxidável
Tensão	230 V
Potência	400 W

Aplicações Profissionais

Este balcão de pizza é uma solução robusta para pizzarias, restaurantes de cozinha italiana, snack-bares e roulotes que necessitam de uma área de preparação refrigerada e um expositor de ingredientes acessível. É igualmente adequado para cantinas e serviços de catering que preparam refeições com base em componentes frescos e variados.

Balcão Refrigerado — Principais Vantagens

Este equipamento oferece uma solução completa de refrigeração e preparação, com uma câmara espaçosa para armazenamento e uma vitrine superior para exposição de ingredientes. A construção

em aço inoxidável assegura durabilidade e facilidade de limpeza, enquanto as portas de auto-fechamento contribuem para a eficiência energética. A amplitude de temperatura controlada garante a conservação ideal dos alimentos, essencial para a segurança alimentar e qualidade do produto final.

Que tipo de cubas GN posso usar na vitrine superior?

A vitrine superior foi concebida para acomodar 6 cubas GN 1/4. As cubas não estão incluídas e devem ser adquiridas separadamente.

Qual a profundidade deste balcão de pizza?

Este balcão tem uma profundidade de 700 mm, enquadrando-se na Linha 700 de equipamentos de cozinha profissional, ideal para otimizar o espaço sem comprometer a capacidade.

É possível ajustar a temperatura de refrigeração?

Sim, o balcão permite o ajuste da temperatura dentro da amplitude de -2°C a 8°C, garantindo a conservação adequada para diferentes tipos de ingredientes.

Este equipamento é fornecido montado ou desmontado?

A informação sobre o tipo de montagem (aparafusada ou soldada) não foi fornecida. Recomenda-se verificar a ficha técnica completa ou contactar o nosso apoio ao cliente para detalhes.

Qual o consumo energético diário deste balcão?

O consumo médio diário é de 1,6 kW para o balcão refrigerado e 1,55 kW para a vitrine superior, totalizando 3,15 kW.