

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: 22/07/2026

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



Acesso rapido
ao produto

Mesa Refrigerada para Pizza 2 Portas com Tampo Mármore

Informacoes do Produto

SKU:	EU3066	Modelo:	3066
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Modelo	3066
Marca	EUTRON
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão
N° de Portas	2
Temperatura	Positiva

Descrição Resumida

Mesa refrigerada para preparação de pizzas com 2 portas, tampo de mármore e 428 litros de capacidade. Ideal para cozinhas profissionais.

Descrição Completa

Mesa Refrigerada para Pizza — Principais Vantagens

Idealizada para estabelecimentos de restauração rápida e pizzarias, esta **mesa refrigerada** oferece uma solução completa para a preparação e conservação de ingredientes. A sua robustez e design prático garantem um fluxo de trabalho eficiente e higiênico, essenciais em qualquer cozinha profissional. Com um sistema de refrigeração de alto desempenho, assegura a frescura dos seus produtos, otimizando o processo de confecção das pizzas.

Concebida para resistir ao uso intenso, esta **bancada refrigerada** é fabricada em aço inoxidável, um material durável e fácil de limpar. O tampo em mármore proporciona uma superfície de trabalho superior, perfeita para manipular massas sem que estas adiram, tornando cada etapa da preparação mais fluida. As portas com fecho automático são um sinónimo de conveniência e eficiência energética, adaptando-se perfeitamente e garantindo que o seu espaço de trabalho está sempre organizado e climatizado.

Aplicações

Esta **mesa de preparação** de duas portas é a escolha perfeita para pizzarias, restaurantes, hotéis e qualquer espaço que exija uma área de trabalho refrigerada e funcional para a confecção de alimentos. A capacidade de 428 litros permite armazenar uma vasta quantidade de ingredientes, desde o queijo, aos vegetais e fiambre, mantendo tudo ao alcance da mão do cozinheiro.

Pode ser utilizada como base para expositores refrigerados de ingredientes, criando uma linha de preparação coesa e eficiente. A sua versatilidade torna-a indispensável em cozinhas com elevada produção de pizzas, onde a rapidez e a organização são fatores críticos para o sucesso do negócio. As grelhas amovíveis permitem uma adaptação flexível do espaço interno, acomodando diferentes tipos de recipientes e produtos.

Características Técnicas

Modelo	PZ-2600TN
Capacidade	428 litros
Dimensões	1510 x 800 x 1000 mm
Tampo	Mármore
Faixa de temperatura	2°C ~ +8°C
Refrigerante	R290
Portas	2 opacas rebatíveis, reversíveis e com fecho automático
Grelhas	1 por porta (600 x 400 mm)
Material	Aço inoxidável AISI 201
Isolamento	Poliuretano injetado de 40 kg/m³
Controlador	Digital (Termostato Dixell)