

Ficha Tecnica

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



Hotelequip.pt

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



Acesso rápido
ao produto

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

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

Mesa Refrigerada de Preparação de Pizza com Tampo de Granito 1792mm

Informacoes do Produto

SKU:	CO17127	Modelo:	17127
Marca:	Corequip	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Corequip
Modelo	17127
Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa refrigerada profissional para preparação de pizza, tampo de granito, 3 portas, - 2/+8°C. Ideal para otimizar cozinhas de restaurantes.

Descricao Completa

Mesa de Pizza – Aumente a Eficiência da Sua Cozinha

Concebida para a excelência em cozinhas profissionais, esta bancada de refrigeração para pizzas é a solução ideal para otimizar o processo de preparação no seu estabelecimento. Com um design robusto e funcionalidades avançadas, esta mesa frigorífica garante que cada pizza de forno seja elaborada com os ingredientes mais frescos, mantendo a temperatura ideal durante todo o processo. Simplifique a montagem das suas pizzas e eleve a qualidade do serviço.

Aplicações Profissionais

Este equipamento é perfeito para pizzarias, restaurantes italianos, snack-bares e qualquer negócio de hotelaria que se dedique à confeitura de pizzas ou outros pratos que exijam uma área de trabalho refrigerada. A sua estrutura em aço inoxidável AISI 304, combinada com o tampo e salpicos em granito, oferece a durabilidade e higiene essenciais para ambientes de alta exigência. A eficiência energética e o controlo preciso da temperatura garantem a conservação segura dos alimentos, tornando-o um ativo indispensável para cozinhas de elevado volume.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
----------------	---------

Tipo de Mesa	Refrigerada para preparação de pizza
Portas	3 opacas, reversíveis com fecho automático
Refrigeração	-2°C/+8°C, por tiro forçado
Volume Neto	214 Litros
Potência Elétrica	249 Watts
Consumo Energético 24h	3,06 kWh
Etiqueta Energética	Classe C
Tampo de Trabalho	Granito de 30mm de espessura
Peto Traseiro e Lateral	Granito de 20mm de espessura e 120mm de altura
Aislamiento	Poliuretano injetado, livre de CFC, 40 Kg/m3
Desescarche	Automático, com evaporação da água
Unidade Condensadora	Hermética com condensador ventilado
Estantes	1 grelha GN1/1 e 2 jogos de guias por porta, em varilha de aço plastificado, altura regulável
Interior e Exterior	Aço inoxidável AISI 304
Refrigerante	R290a (nas mesas) e R600a (nas vitrines de ingredientes)
Tensão de Trabalho	230 V-1N-50 Hz
Dimensões (L x P x A)	1792 x 700 x 850 mm
Peso Neto	188 kg
Acessório Opcional (Não Incluído)	Móvel refrigerado de 8 ingredientes (cubas GN1/4; VI18008 TA)
Pés	Aço inoxidável, reguláveis em altura (20mm)
Acessório Opcional	Kit de 4 rodas (2 com travagem)

Perguntas Frequentes

Que tipo de refrigeração este equipamento utiliza e quais as suas vantagens?

Esta mesa utiliza refrigeração por tiro forçado, que assegura uma distribuição de frio homogénea internamente, mantendo os seus ingredientes frescos e seguros, ideal para o ritmo acelerado de uma cozinha profissional.

É possível ajustar a temperatura nesta bancada de preparação?

Sim, o controlo eletrónico e digital da temperatura permite uma regulação precisa, garantindo que os ingredientes se mantêm na condição ideal de -2°C a +8°C, essencial para a segurança alimentar e a qualidade do produto final.

Quais os benefícios do tampo de granito para a preparação de pizzas?

O tampo de granito de 30mm oferece uma superfície naturalmente fresca e não aderente, perfeita para trabalhar massas de pizza, além de ser extremamente durável, fácil de limpar e resistente a riscos, contribuindo para a higiene e eficiência na cozinha.

Como é feita a manutenção e limpeza deste equipamento?

Com interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 e ângulos arredondados, a limpeza é simplificada e a higiene assegurada. O sistema de desescarche automático com evaporação da água facilita ainda mais a manutenção diária.

Posso adicionar uma vitrine de ingredientes a esta mesa refrigerada?

Sim, existe um acessório opcional de móvel refrigerado para 8 ingredientes (VI18008 TA) compatível, embora não incluído, que pode ser integrado para expandir a funcionalidade e organização da sua área de trabalho.