

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 características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Mesa de Pizza Refrigerada Inox c/ Vitrine GN1/3 2045mm

Informacoes do Produto

SKU:	TF67416	Modelo:	N/D
Marca:	N/D	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Aplicação	Pizzaria
Instalação	De Chão
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

Descricao Resumida

Mesa de preparação de pizza refrigerada em inox SS304 com tampo de granito e vitrine GN1/3 integrada, 580L, +2 a +10°C. Otimiza o seu fluxo de trabalho.

Descricao Completa

Aumente a produtividade da sua pizzaria com a Mesa de Preparação de Pizza Refrigerada em Inox, uma solução robusta concebida para chefs executivos e gerentes de F&B que procuram otimizar o fluxo de trabalho e garantir a máxima frescura dos ingredientes. Com um tampo de granito que mantém a massa na temperatura ideal e uma vitrine refrigerada para condimentos, este equipamento centraliza a sua estação de confeção, acelerando o serviço e elevando a qualidade final das suas pizzas.

mesa de pizza refrigerada — Características Técnicas

Volume bruto / líquido	580 / 565 l
Gama de temperaturas	+2 a +10 °C
Classe climática	4
Dimensão externa (LxPxA)	2045 x 800 x 1445 mm
Dimensão interna (LxPxA)	1562 x 630 x 589 mm
Dimensão da embalagem (LxPxA)	2050 x 840 x 1330 mm
Peso bruto / líquido	370.5 / 355 kg
Acabamento exterior	SS201 / SS304
Acabamento interior	SS201 / SS304
Número e tipo de porta	3 portas com dobradiças de fecho automático
Número e tipo de estantes	21 guias para tabuleiros de pizza
Tipo de arrefecimento	Estático / Ventilado

Tipo de descongelação	Automático
Refrigerante	R600a
Classe de energia	C
Consumo de energia	3.65 kWh/24h
Consumo anual de energia	1332 kWh/ano
Potência de entrada	300 W
Tensão / Frequência	220-240/50 V/Hz
Nível de ruído	42 dB(A)
GTIN / EAN	5708181752514
Carga de contentor de 40 pés	28 pçs
Capacidade das panelas GN	9 x GN1/3 pçs
Dimensões da prateleira	400 x 600 mm
Pés / Pernas	6 pés reguláveis
Tipo de controlador	Eletrónico
Carga de refrigerante	95 + 45 g
Termómetro	Sim
N.º EPREL	99140
Ambiente máximo	+30°C, 55% RH
EEL	45.5 %
Gavetas	0 pçs

Aplicações Profissionais

Esta mesa é ideal para diversas aplicações em cozinhas profissionais de alto ritmo. Perfeita para pizzerias que necessitam de uma estação de trabalho completa e eficiente, permite que a equipa tenha acesso rápido a todos os ingredientes essenciais. É igualmente valiosa em restaurantes com uma secção de pizza dedicada ou em buffets de hotéis de grande escala, onde a apresentação e a manutenção da temperatura dos condimentos são cruciais para a experiência do cliente e para o cumprimento das normas HACCP.

Porquê Escolher Este Equipamento

Distinta pela sua construção integral em aço inoxidável AISI 304 e pelo seu tampo de trabalho em granito, esta mesa garante durabilidade e higiene superiores, elementos críticos para qualquer ambiente profissional. A inclusão da vitrine refrigerada GVC38-200 para tabuleiros GN1/3 eleva a sua proposta de valor, proporcionando uma organização impecável dos toppings e uma visibilidade convidativa. A combinação de arrefecimento forçado e descongelação automática assegura a conservação ideal dos alimentos, minimizando o desperdício e maximizando a rentabilidade do seu negócio.

Perguntas Frequentes

Qual a capacidade de armazenamento interno da bancada??

A mesa de pizza refrigerada oferece um volume líquido de 565 litros, com guias em cada uma das três portas para até 7 tabuleiros de pizza de 400x600 mm, permitindo uma organização eficiente dos ingredientes.

Como é feita a manutenção e limpeza do tampo de granito e da vitrine??

O tampo de granito deve ser limpo com produtos suaves e não abrasivos para preservar a sua superfície. A vitrine de condimentos é facilmente acessível para limpeza diária, garantindo a higiene e a visibilidade dos produtos.

Este equipamento é adequado para um restaurante com elevado volume de produção de pizzas??

Sim, concebida para uso intensivo, esta mesa inclui refrigeração forçada e descongelação automática, mantendo os ingredientes frescos e otimizando o fluxo de trabalho durante picos de serviço.

Posso usar outros tamanhos de tabuleiros GN na vitrine de condimentos??

A vitrine GVC38-200 é especificamente projetada para tabuleiros GN1/3 (não incluídos), oferecendo compatibilidade padrão para uma vasta gama de recipientes de ingredientes para pizza.

Que vantagens o tampo de granito oferece na confeção de pizzas??

O tampo de granito mantém-se naturalmente fresco, impedindo que a massa de pizza adira e facilitando o seu manuseamento. Esta característica é essencial para obter bases de pizza perfeitas e acelera o processo de preparação.