

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



Mesa Refrigerada Profissional para Pizzas 2025mm

Informacoes do Produto

SKU:	EU3063	Modelo:	BG20L3PH
Marca:	EUTRON	EAN:	N/D

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	EUTRON
Modelo	BG20L3PH
Aplicação	Pizzaria
Temperatura	Positiva
Tipo	Mesa Fria

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 pizzeria 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

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

Volume Útil:

390 litros.

Dimensões Externas:

2025 x 800 x 1070 mm.