

## Pedido del cliente

**Mesa Refrigerada para gastronomía 4 cajones 2 puertas 700 mm -2°C/+8°C, peto trasero**

**Precio: 2.076,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** GA4200TN2C2C2P

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

**Categoría:** Mesas refrigeradas con cajones

### Descripción

**Mesa refrigerada con 2 puertas, 4 cajones a la izquierda de 1/2, peto trasero, profundidad 700 mm, temperatura -2°C/+8°C.**

La mesa refrigerada tiene una **estructura interna y externa** totalmente **de acero inoxidable**, incluido el panel trasero. La mesa es **ajustable en altura** gracias a la presencia de **pies de acero inoxidable**. En el interior, la mesa tiene las esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza y garantizar así la higiene y la practicidad. La mesa de trabajo está equipada con un cómodo y práctico **peto trasero de 100 mm de altura**.

**La refrigeración es ventilada**, lo que significa que el frío es producido por un evaporador externo con aletas tratadas contra la corrosión. La mesa también tiene recirculación de aire frío. De hecho, el compartimento de producción de frío está situado a la derecha y, por lo tanto, para distribuir el frío de manera uniforme en toda la anchura de la mesa, es necesario que el frío se canalice en un techo que dispone de rendijas especiales para distribuir el aire refrigerado de manera uniforme en toda la zona de almacenamiento.

**La temperatura es positiva** y se encuentra en un rango entre **-2°C y +8°C**. La temperatura se puede regular y controlar constantemente gracias a un **termostato digital**, que también regula la descongelación de la mesa.

La condensación se elimina mediante una resistencia eléctrica insertada en el marco de la puerta y la evaporación del agua es automática.

#### EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA GN1/1 (530 mm x 325 mm) POR PUERTA;

- 1 PAR DE GUÍAS POR PUERTA.

#### DATOS ÚTILES:

ALTURA MÍNIMA 960 mm.

PIE DE NIVELACIÓN HASTA UN MÁXIMO DE 980 mm.

EXCURSION DEL PIE DE NIVELACIÓN 20 mm.

#### **EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL**

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 2230 mm x P 700 mm x A 960 mm (860 + 100 mm peto trasero)
<b>Dimensiones internas</b>	L 1772 mm x P 530 mm x A 589 mm

## Pedido del cliente

<b>Peso neto</b>	158 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN1/1 y un par de guías por puerta
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V- 1 P- 50 Hz
<b>Temperatura</b>	-2°C/+8°C
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Absorción</b>	350 W
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Espesor del aislamiento</b>	60 mm
<b>Desescarche</b>	mediante termostato digital
<b>Junta de estanquidad</b>	magnética fácilmente extraíble
<b>Número de puertas</b>	2
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta ciega
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cantidad de cajones</b>	4
<b>Cajonera</b>	Con cajonera
<b>Capacidad del frigorífico</b>	553 LT
<b>Control de temperatura</b>	mediante termostato digital
<b>Clase de eficiencia energética</b>	D
<b>Peto trasero</b>	Con peto trasero
<b>Profundidad de la mesa refrigerada</b>	700 mm
<b>Tipo de mesa refrigerada</b>	Específico para rejillas GN1/1
<b>Altura del cajón</b>	2 set 2 cajones de 1/2
<b>Motor</b>	incorporado
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Configuración de los cajones</b>	4 cajones de 1/2
<b>Encimera de trabajo</b>	sì
<b>Posición del motor</b>	A la derecha
<b>Disponibilidad</b>	En Stock