

Mesa pizza refrigerada granito, 1 puerta, 7 cajones, vitrina 5 GN 1/3 + 1 GN 1/2, motor izq., 210 L

MODELO: PA1610TN+PA15038S

Dim. externas

L 1510 x P 800 x A 1000 mm

1.674,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1510 mm x P 800 mm x A 1000 mm
Dim. internas	L 542 mm x P 630 mm x A 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Dimensiones de la vitrina	L 1500 mm x P 395 mm x A 455 mm
Potencia	0,3 KW
Peso neto	260 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacidad	210 LT
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	1
Cantidad de cajones	7
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR

Potencia de la vitrina	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla 600 x 400 mm, 2 guías, vitrina
Estructura externa	De acero ino x idable - AISI304
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable - AISI304
Desescarche	Automático
Cajonera	Con cajonera
Encimera de trabajo	De granito
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Vitrina	Con vitrina
Carrocería	Acero ino x idable
Normative	CE

Clase de eficiencia energética	B

Descripción

Mesa refrigerada para pizza refrigerado con encimera de granito, 1 puerta, 7 cajones, vitrina 5 cubetas GN 1/3 + 1 GN 1/2, motor a la izquierda, 210 L

La **mesa refrigerada para pizza refrigerado ventilado** es un elemento de gran utilidad en pizzerías y restaurantes, ya que constituye el puesto de trabajo del cocinero y, por tanto, debe ser práctico y funcional.

Cuenta con una **estructura interior y exterior** fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI 304**, un material que ofrece robustez, higiene y facilidad de uso. El bajo mostrador también dispone de una cómoda y práctica **encimera de granito** con peto trasero para facilitar las operaciones de preparación de los productos. El bajo mostrador para pizza también es **regulable en altura** (de 145 mm a 165 mm) gracias a los **pies de acero inoxidable AISI 304.**

El bajo mostrador dispone de **refrigeración ventilada** con evaporador de aletas y recirculación de aire frío. El frío se genera mediante un evaporador situado en el exterior de la cámara. Un ventilador aspira el aire caliente de la cámara, lo dirige hacia el evaporador para enfriarlo y posteriormente impulsa el aire frío hacia el interior de la cámara. El **grupo frigorífico** está **tropicalizado**, es decir, el ambiente exterior de trabajo puede alcanzar una temperatura de +40°C/+42°C con un 65% de humedad relativa.

La **temperatura** se encuentra en un rango de **-2°C/+8°C.** El armario tiene temperatura positiva, aunque puede alcanzar también una temperatura negativa de -2°C. No obstante, se recomienda no utilizar una temperatura negativa, ya que los productos almacenados en la cámara podrían congelarse.

La temperatura puede consultarse fácilmente en un **termostato digital** situado en la parte frontal del bajo mostrador.

La mesa refrigerada está equipada con **1 puerta**, provista de una resistencia para eliminar la condensación y una junta magnética fácilmente extraíble. En el lado izquierdo del bajo mostrador para pizza se encuentra además una **cajonera con 7 cajones**.

Los **7 cajones son neutros**, no refrigerados, están fabricados con estructura de acero inoxidable y **térmicamente aislados** en el interior de la estructura del bajo mostrador para pizza.

La encimera de granito incorpora una **ranura pasacables** para colocar la vitrina refrigerada.

Sobre la mesa refrigerada para pizza se encuentra una **vitrina de acero inoxidable y cristal con refrigeración estática**, preparada para alojar **5 cubetas Gastronorm GN 1/3 + 1 cubeta GN 1/2**. La vitrina tiene **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** y **dimensiones exteriores de 1500 mm x 395 mm x H 435 mm.**

LA COMPOSICIÓN ESTÁNDAR ES DE 5 CUBETAS GN 1/3 + 1 CUBETA GN 1/2, PERO TAMBIÉN SON POSIBLES LAS SIGUIENTES COMBINACIONES:

- 1 CUBETA GN 1/2 + 3 CUBETAS GN 1/3 + 2 CUBETAS GN 1/6 + 3 CUBETAS GN 1/9.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;
- 2 GUÍAS.

Las cubetas y las tapas no están incluidas.

Atención:la vitrina no debe colocarse con la parte trasera directamente contra la pared, ya que esta operación obstruye las entradas de aire posteriores necesarias para la circulación del aire y, por consiguiente, para su refrigeración. Por tanto, el compartimento técnico no se refrigerará adecuadamente y la protección térmica del compresor se activará constantemente. A largo plazo, la vitrina podría sufrir daños hasta dejar de funcionar.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA