

Mostrador para pizza 600 x 400, 2 puertas, 7 cajones, vitrina con 10 bandejas GN1/4, 390 L.

MODELO: PA2610TN+PA20033

Dim. externas
L 2025 x P 800 x H 1000 mm

1.801,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 2025 mm x P 800 mm x H 1000 mm
Dim. internas	L 1052 mm x P 630 mm x H 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Dimensiones de la vitrina	L 2000 mm x P 335 mm x A 455 mm
Potencia	0,3 KW
Peso neto	312 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacidad	390 LT
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	2
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	2 rejillas 600 x 400 mm, 4 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	C

Descripción

Mostrador para pizza 600 x 400, 2 puertas, 7 cajones, vitrina con 10 bandejas GN1/4, 390 L.

Mostrador pizza refrigerado ventilado: un elemento de gran utilidad en **pizzerías y restaurantes**, ya que representa el puesto de trabajo del cocinero y debe ser práctico y funcional.

Cuenta con estructura interna y externa completamente realizada en **acero INOX – AISI304, material que ofrece robustez, higiene y practicidad.** El mostrador también dispone de una cómoda y práctica superficie de trabajo en granito con alzada trasera para facilitar las operaciones de preparación de los productos. El mostrador pizza es regulable en altura (de 145 mm a 165 mm) gracias a los pies en acero INOX – AISI304.

El banco dispone de **refrigeración ventilada con evaporador de aletas y recirculación de aire frío. El frío se produce mediante un evaporador situado fuera de la cámara**. Un ventilador aspira el aire caliente de la cámara, lo hace pasar por el evaporador para enfriarlo y, posteriormente, impulsa el aire frío de vuelta a la cámara. El grupo frigorífico está tropicalizado, es decir, el equipo puede operar en ambientes con temperatura exterior de hasta **+40°C/42°C y 65 % de humedad relativa.**

La temperatura se sitúa en un rango de **-2°C a +8°C**. El armario mantiene temperatura **positiva**, aunque puede alcanzar hasta -2°C. No se recomienda usar temperaturas negativas para evitar que los productos dentro de la cámara se congelen.

La temperatura puede leerse fácilmente en un termostato digital situado en la pared frontal del banco.

El banco dispone de 2 puertas provistas de resistencia para eliminación de condensación y juntas magnéticas fácilmente extraíbles. En el lateral izquierdo del mostrador pizza se encuentra un módulo con 7 cajones.

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

La **superficie de granito** incluye una ranura para el paso de cables, pensada para la instalación de la vitrina refrigerada.

Sobre el mostrador pizza se coloca una **vitrina en acero INOX y vidrio con refrigeración estática, diseñada para albergar 10 bandejas gastronorm GN1/4**. La vitrina mantiene temperatura positiva (+2°C/+8°C) y dimensiones externas de 2000 mm x 335 mm x H 435 mm.

La composición estándar es de 10 bandejas GN1/4, pero también son posibles las siguientes combinaciones:

- 2 bandejas GN1/2 + 6 bandejas GN1/4
- 3 bandejas GN1/2 + 4 bandejas GN1/4

DOTACIÓN DE SERIE:

- 2 rejillas 600 mm x 400 mm (1 rejilla por puerta)
- 4 guías

Bandejas y tapas no incluidas.

Atención: la vitrina no debe apoyarse con el respaldo directamente contra la pared, ya que esto obstruye las tomas de aire posteriores

necesarias para la circulación del aire y, por consiguiente, para su refrigeración. El compartimento técnico no se enfriará correctamente y se activará constantemente la protección térmica del compresor. Con el tiempo, la vitrina se dañará hasta dejar de funcionar.

FOTO PURAMENTE INDICATIVA