Llámenos para obtener más información.
Tel. +34 93 73 75 593
WA: +34 638516800
www.gastrodomus.es
Datos: 13/05/2026

Pedido del cliente

Mesa Pizza refrigerado encimera en granito 2 puertas y vitrina refrigerada para 5 cubetas GN 1/3 + 1 cubeta GN 1/2

Precio: 1.527,00 € + IVA

Referencia: G-PZ2600TN-FC+PA15038

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Mesas refrigeradas para pizza

Llámenos para obtener más información.
Tel. +34 93 73 75 593
WA: +34 638516800
www.gastrodomus.es
Datos: 13/05/2026

Pedido del cliente

Descripción

Mesa Pizza refrigerado encimera en granito 2 puertas y vitrina refrigerada para 5 cubetas GN 1/3 + 1 cubeta GN 1/2

La Mesa Pizza Refrigerada Ventilada es la solución profesional ideal para pizzerías, restaurantes y obradores que necesitan una mesa pizza refrigerada fiable, espaciosa y diseñada para garantizar la máxima frescura de los ingredientes. Gracias a la **refrigeración ventilada con circulación circular del aire**, el frío se distribuye de forma uniforme sin incidir directamente sobre el producto, evitando la deshidratación y manteniendo intactas las propiedades de masas, lácteos y condimentos.

Fabricada íntegramente en **acero inoxidable** con respaldo apto para colocación contra pared, esta mesa pizza profesional asegura altos estándares de higiene, resistencia y facilidad de limpieza. El fondo interior presenta esquinas redondeadas para mejorar la higiene del producto. El grupo refrigerante incorporado y extraíble permite intervenciones de mantenimiento rápidas y sencillas, mientras que el **control electrónico con termostato digital** garantiza precisión en la gestión de la temperatura (-2 °C / +8 °C). Sistema automático de desescarche y evaporación de la condensación para reducir intervenciones manuales. Una solución completa y eficiente para optimizar espacio, organización y productividad.

Características Técnicas:

- Refrigeración: Ventilada con circulación circular del aire
- Control de temperatura: Electrónico con termostato digital
- Desescarche: Automático con resistencia eléctrica
- Evaporación de condensación: Automática
- Evaporador: Tratado anticorrosión
- Sistema anticondensación: Resistencia eléctrica en el marco de la puerta
- Junta de la puerta: Extraíble sin herramientas
- Equipamiento: 7 pares de guías
- Patas: Regulables en altura

Completa la estación la vitrina refrigerada para cubetas de 1500 mm, ideal para la conservación y organización de ingredientes. La estructura en acero inoxidable y los cristales de protección garantizan higiene, resistencia y máxima visibilidad durante la preparación.

La vitrina trabaja en temperatura positiva +2 °C / +10 °C, con refrigeración estática con gas R290, e incluye termómetro digital para un control sencillo. Está diseñada para 5 cubetas GN 1/3 + 1 cubeta GN 1/2 (inox o policarbonato), ofreciendo una organización eficiente de la línea de ingredientes.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto puede diferir ligeramente de lo mostrado en las fotos.

Llámenos para obtener más información.
Tel. +34 93 73 75 593
WA: +34 638516800
www.gastrodomus.es
Datos: 13/05/2026

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1505 mm x P 800 mm x A 1000 mm
Dimensiones internas	L 1052 mm X P 630 mm x H 580 mm
Potencia	290 W
Peso neto	260 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	7 guias por puerta
Estructura externa	De acero inoxidable
Temperatura	-2 °C/+8°C
Capacidad	390 LT
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R600a
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	2
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	De granito
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	C
Vitrina	Con vitrina
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Dimensiones de la vitrina	L 1500 mm x P 395 mm x A 455 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	120 gr
Normative	CE
Disponibilità	Disponibile a Magazzino