

## Pedido del cliente

### Banco de pizza refrigerado con encimera de granito, 4 puertas, 770 L

Precio: 1.791,00 € + IVA

---



---

**Referencia:** PA4600TN

**Fabricante:** Gastrodomus

**Categoría:** Mesas refrigeradas para pizza

## Pedido del cliente

---

### Descripción

**Banco de pizza refrigerado ventilado, preparado para bandejas 600x400 mm, equipado con 4 puertas y encimera de granito.**

El banco de pizza refrigerado ventilado es un elemento esencial en **pizzerías y restaurantes**, ya que constituye el área de trabajo principal del cocinero y debe ser **práctico, resistente y funcional**.

La estructura interna y externa está fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, un material que garantiza **robustez, higiene y facilidad de limpieza**.

La encimera de trabajo es de **granito**, con **alzatina posterior**, ideal para facilitar las operaciones de preparación.

La altura es regulable (145–165 mm) gracias a los **patas de acero inoxidable**.

El espesor del aislamiento es de **60 mm**.

El sistema de refrigeración es **ventilado**, con evaporador de aletas tratado anticorrosión y recirculación de aire frío. El evaporador está situado fuera de la cámara: un ventilador aspira el aire caliente, lo enfría al pasarlo por el evaporador y lo impulsa nuevamente al interior.

El **grupo frigorífico es extraíble y tropicalizado**, permitiendo trabajar en ambientes de hasta **+43 °C con 60 % de humedad relativa**.

El compartimento técnico dispone de **cierre con llave**, mientras que el filtro del condensador cuenta con **puerta de acceso** para facilitar la limpieza.

El rango de temperatura es de **-2 °C / +8 °C**. Aunque puede alcanzar **-2 °C**, se recomienda trabajar en **temperatura positiva** para evitar la congelación de los productos.

La temperatura y el desescarche se controlan mediante un **termostato digital** situado en la parte frontal.

El banco está equipado con **4 puertas autocerrantes**, provistas de resistencia anticondensación y **junta magnética extraíble**.

La **evaporación del agua de condensación es automática**.

### Características técnicas

- Desescarche y evaporación de condensación automáticos
- Refrigeración ventilada **-2 °C / +8 °C**
- Espesor del mármol: **30 mm**
- **9 posiciones** para regulación de rejillas
- **4 rejillas 405x630 mm**
- **4 pares de guías**
- Dimensiones del mármol: **L 2470 x P 770 mm**
- **6 patas regulables en altura**

---

### Características

## Pedido del cliente

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 2525 x P 805 x H 995/1015 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 2070 mm x P 630 mm x H 580 mm
<b>Potencia</b>	0,38 KW
<b>Peso neto</b>	225 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Equipamiento de serie</b>	4 rejillas 405x630 mm, 8 guías
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Temperatura</b>	-2 °C/+8°C
<b>Capacidad</b>	770 LT
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Espesor del aislamiento</b>	60 mm
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Número de puertas</b>	4
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cajonera</b>	Sin cajonera
<b>Encimera de trabajo</b>	De granito
<b>Unidad de refrigeración</b>	Tropicalizada
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	+43°C / 60% HR
<b>Clase de eficiencia energética</b>	D
<b>Vitrina</b>	Sin vitrina
<b>Profundidad de la mesa refrigerada para pizza</b>	800 mm
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Cantidad de gas</b>	110 gr
<b>Cable</b>	Cable + enchufe
<b>Disponibilidad</b>	En Stock