

Pedido del cliente

Banco de pizza refrigerado con encimera de granito, 3 puertas y 7 cajones, 580 L

Precio: 1.903,00 € + IVA



Referencia: PA3610TN

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Mesas refrigeradas para pizza

Pedido del cliente

Descripción

Mesa de pizza refrigerada ventilada, preparada para bandejas 600x400 mm, con 3 puertas, cajonera de 7 cajones y encimera de granito.

El banco de pizza refrigerado ventilado es un elemento fundamental 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 realizada íntegramente en **acero inoxidable**, un material que garantiza **robustez, higiene y facilidad de limpieza**.

La encimera de trabajo es de **granito**, equipada 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**.

La unidad cuenta con **refrigeración ventilada**, 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 tiene **cierre con llave**, mientras que el filtro del condensador dispone de **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 fácilmente mediante un **termostato digital** situado en la parte frontal.

El banco está equipado con **3 puertas** con resistencia anticondensación y **junta magnética extraíble**.

En el lado izquierdo incorpora una **cajonera versátil con 7 cajones**.

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

La encimera de granito incluye una **ranura pasacables** para la instalación de una vitrina refrigerada superior.

Características técnicas

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

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 2525 x P 805 x H 995/1015 mm
Dimensiones internas	L 1470 x P 630 X 580 mm
Potencia	0,28 KW
Peso neto	325 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	3 rejillas 405x630 mm, 3 pares de guías
Estructura externa	De acero inoxidable
Temperatura	-2 °C/+8°C
Capacidad	580 LT
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R290
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	3
Temperatura (+/-)	Positiva
Cantidad de cajones	7
Cajonera	Con cajonera
Encimera de trabajo	De granito
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	D
Vitrina	Sin vitrina
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	105 gr
Cable	Cable + enchufe
Disponibilidad	En Stock