

Pedido del cliente

Mesa pizza refrigerada con encimera de granito, 4 puertas y vitrina para 12 cubetas GN 1/3

Precio: 2.451,00 € + IVA



Referencia: PA4600TN+PA25238

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Mesas refrigeradas para pizza

Pedido del cliente

Descripción

Mesa pizza refrigerada con encimera de granito, 4 puertas y vitrina para 12 cubetas GN 1/3.

La mesa pizza refrigerada ventilada es un elemento de gran utilidad en pizzerías y restaurantes, ya que representa la zona de trabajo del cocinero y debe ser práctica y funcional.

Tiene una estructura interna y externa realizada íntegramente en acero inoxidable, un material que ofrece robustez, higiene y practicidad. La mesa también está equipada con una cómoda y práctica encimera de trabajo en granito con alzatina posterior para facilitar las operaciones de preparación. La mesa pizza es regulable en altura (de 145 mm a 165 mm) gracias a las patas de acero inoxidable. El espesor del aislamiento es de 60 mm.

La mesa cuenta con refrigeración ventilada con evaporador de aletas tratado anticorrosión y recirculación de aire frío. El frío es producido por 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 dentro de la cámara. El grupo frigorífico es extraíble y tropicalizado, es decir, el ambiente de trabajo puede alcanzar una temperatura de +43 °C con un 60 % de humedad relativa. El compartimento técnico que contiene el grupo frigorífico está equipado con cierre con llave, mientras que el compartimento que contiene el filtro del condensador tiene una puertecilla para facilitar la limpieza.

La temperatura se distribuye en un rango de -2 °C / +8 °C. El armario tiene una temperatura positiva, pero también puede alcanzar una temperatura negativa de -2 °C. Sin embargo, es preferible no utilizar una temperatura negativa, ya que los productos colocados en la cámara podrían congelarse.

La temperatura y el desescarche pueden leerse fácilmente en un termostato digital situado en la parte frontal de la mesa.

La mesa está equipada con **4 puertas autocerrantes** provistas de una resistencia para la eliminación de la condensación y una junta magnética fácilmente extraíble.

La evaporación del agua de condensación se realiza de manera automática.

Características técnicas:

Desescarche y evaporación de condensación automáticos Refrigeración ventilada -2 °C / +8 °C Espesor del granito 30 mm 9 posiciones para regulación de rejillas 4 rejillas 405 mm x 630 mm 4 parejas de guías Dimensiones encimera: L 2470 x P 770 mm 6 patas regulables en altura

Completa la estación la **vitrina refrigerada porta?cubetas** de 2520 mm, ideal para la conservación y la gestión ordenada de los ingredientes para el aderezo. La estructura íntegramente en acero inoxidable, junto con los cristales de protección, garantiza higiene, resistencia y máxima visibilidad de los alimentos durante la preparación.

La vitrina trabaja en temperatura positiva **+2 °C / +10 °C**, con refrigeración estática con gas R600a y está equipada con termostato digital para un control simple e inmediato. Está diseñada para contener **12 cubetas GN 1/3** (inox o policarbonato), ofreciendo una organización eficiente de la línea de ingredientes.

Las cubetas no están incluidas y deben adquirirse como accesorios.

Pedido del cliente

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 2525 x P 805 x H 1435/1455 mm
Dimensiones internas	MESA: L 2070 mm x P 630 mm x H 580 mm // Vitrina: L 2170 x P 310 x H 160 mm
Peso neto	225 Kg + 70 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	4 rejillas 405x630 mm, 8 guías
Estructura externa	De acero inoxidable
Temperatura	-2 °C/+8°C
Capacidad	770 LT
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	4
Temperatura (+/-)	Positiva
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	De granito
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	D
Vitrina	Con vitrina
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Dimensiones de la vitrina	L 2520 x P 395 x H 440 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	110 gr
Cable	Cable + enchufe
Disponibilidad	En Stock