

Mesa refrigerada de 3 puertas, con cajón sobre el motor, profundidad 700 mm y temperatura -2°C/+8°C – Clase energética B



MODELO: G-GN3100TN

Dimensiones externas

L 1795 x P 700 x H 860/960 mm

1.288,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 1795 mm x P 700 mm x H 860/960 mm
Dimensiones internas	L 1337 mm x P 530 mm x H 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada	700 mm
Potencia	0,26 KW
Peso neto	134 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	-2 °C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	3
Capacidad del frigorífico	417 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+32 °C / 55% HR
Clase de eficiencia energética	B

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	3 rejillas GN1/1, 3 pares de guías
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cajonera	Sin cajonera
Control de temperatura	electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Peto trasero	Sin peto trasero
Tipo de mesa refrigerada	Específico para rejillas GN1/1
Motor	incorporado

Cantidad de gas	100 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Carrocería	Acero inoxidable
-------------------	------------------

Descripción

Mesa refrigerada con 3 puertas, cajón sobre el motor, profundidad 700 mm y temperatura -2°C/+8°C – Clase energética B

La mesa refrigerada de gastronomía GN 1/1 con refrigeración ventilada es la solución profesional ideal para restaurantes, pizzerías, gastronomías, obradores y cocinas profesionales que necesitan máxima fiabilidad, una conservación óptima de los alimentos y practicidad en el uso diario. Fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304, garantiza altos estándares de higiene, resistencia a la corrosión y larga durabilidad incluso en entornos de trabajo intensivos.

Gracias al sistema de refrigeración ventilada positiva, el aire frío se distribuye de forma circular, asegurando una temperatura uniforme sin impactar directamente sobre los alimentos. Esto permite una conservación óptima de los productos frescos, manteniendo su calidad, humedad y propiedades organolépticas.

El grupo refrigerante incorporado y extraíble facilita las operaciones de mantenimiento y limpieza, reduciendo los tiempos de inactividad y mejorando la eficiencia operativa de la cocina profesional. Dispone de un cajón neutro situado sobre el compartimento del motor.

El control electrónico de la temperatura con termostato digital permite una gestión precisa e intuitiva del frío, mientras que el sistema de desescarche automático con resistencia eléctrica y control automático de temperatura elimina la formación de hielo y garantiza un rendimiento constante en el tiempo.

Para ofrecer la máxima practicidad y fiabilidad, la mesa refrigerada está equipada con evaporación automática del agua de condensación, evaporador tratado anticorrosión y resistencia eléctrica en el marco de la puerta para evitar la formación de condensación incluso en ambientes especialmente húmedos.

La estructura profesional incluye puertas con cierre automático mediante muelle, juntas extraíbles sin herramientas para una limpieza rápida y fondo interior con esquinas redondeadas que facilita la higienización diaria. Los pies regulables en altura en acero inoxidable AISI 304 permiten una perfecta adaptación a cualquier superficie de trabajo. La parte trasera en acero inoxidable permite además su instalación directamente contra la pared, optimizando el espacio en cocinas profesionales.

Características técnicas

- Estructura en acero inoxidable AISI 304
- Grupo incorporado extraíble
- Control electrónico con termostato digital
- Desescarche automático
- Evaporación automática de la condensación
- 3 puertas ciegas con cierre automático
- Fondo interior con esquinas redondeadas
- Pies inox regulables en altura

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría diferir ligeramente de lo

mostrado en la foto.

IMPORTANTE – Cajones opcionales Si se adquieren cajones como accesorios, es necesario especificar la posición exacta siguiendo el esquema disponible en la galería de fotos. Si no se especifica la posición, los cajones se instalarán automáticamente en el/los compartimento(s) más alejados del motor.