

**Mesa refrigerada de 4 puertas, con cajón sobre el motor, profundidad 700 mm y temperatura -2°C/+8°C – Clase energética C**



**MODELO: G-GN4100TN**

**Dimensiones externas**

L 2230 x P 700 x H 860/960 mm

**1.503,00 € + IVA**



 **En stock**

<b>Dimensiones externas</b>	L 2230 mm x P 700 mm x H 860/960 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 1772 mm x P 530 mm x H 589 mm
<b>Profundidad de la mesa refrigerada</b>	700 mm
<b>Potencia</b>	0,26 KW
<b>Peso neto</b>	153 Kg
<b>Tensión</b>	Monofásica - 230 V
<b>Alimentación eléctrica</b>	230 V/ 1 N/ 50 Hz
<b>Temperatura</b>	-2 °C/+8°C
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Espesor del aislamiento</b>	60 mm
<b>Número de puertas</b>	4
<b>Capacidad del frigorífico</b>	553 LT
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	+32 °C / 55% HR
<b>Clase de eficiencia energética</b>	C

<b>Disponibilidad</b>	En Stock
<b>Equipamiento de serie</b>	4 rejillas GN1/1, 4 pares de guías
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Refrigeración</b>	Ventilada
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable - AISI304
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta ciega
<b>Puerta</b>	No reversible
<b>Cajonera</b>	Sin cajonera
<b>Control de temperatura</b>	electrónico
<b>Unidad de refrigeración</b>	No tropicalizada
<b>Peto trasero</b>	Sin peto trasero
<b>Tipo de mesa refrigerada</b>	Específico para rejillas GN1/1
<b>Motor</b>	incorporado

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

<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
-------------------	------------------

## Descripción

**Mesa refrigerada con 4 puertas, cajón sobre el motor, profundidad 700 mm y temperatura -2°C/+8°C – Clase energética C.**

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
- 4 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.