

Mesa refrigerada 3 puertas con alzatina 0°C/+8°C – Clase energética A – Profundidad 700 mm

MODELO: GA3200CTN

Dim. externas
L 1800 x P 700 x A 940/970 mm

1.058,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1800 mm x P 700 mm x A 940/970 mm
Dim. internas	L 1280 mm x P 570 mm x A 580 mm
Profundidad de la mesa refrigerada	700 mm
Potencia	0.27 Kw
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	3
Capacidad del frigorífico	282 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	A
Temperatura (+/-)	Positiva

Estructura externa	De acero ino x idable
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Mediante termostato digital
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cajonera	Sin cajonera
Control de temperatura	Mediante termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Peto trasero	Con peto trasero
Tipo de mesa refrigerada	Específico para rejillas GN1/1
Clase climática	5
Motor	incorporado
Carrocería	Acero ino x idable
Posición del motor	A la derecha
Normative	CE

Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1 y 1 par de guías por puerta
Cable	Cable + enchufe

Encimera de trabajo	sì

Descripción

Mesa refrigerada 3 puertas con alzatina 0°C/+8°C – Clase energética A – Profundidad 700 mm

La **mesa refrigerada de acero inoxidable con 3 puertas y alzatina** es la solución ideal para restaurantes, pizzerías, bares, gastronomías, pastelerías y cocinas profesionales que necesitan conservar alimentos frescos de forma segura, eficiente y siempre accesible. Fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, garantiza altos estándares de higiene, robustez y resistencia a la corrosión, siendo perfecta para un uso intensivo en el sector de la restauración. La capacidad de **282 litros** y la temperatura regulable entre **0°C y +8°C** permiten conservar ingredientes y preparaciones en condiciones óptimas.

La **refrigeración ventilada** asegura una distribución uniforme del aire frío dentro del compartimento, manteniendo una temperatura constante en todos los estantes y preservando la calidad de los alimentos.

La **unidad refrigerante monoblock completamente extraíble** facilita las operaciones de mantenimiento, mientras que el **compresor de alta calidad** y el **refrigerante ecológico R290** garantizan altas prestaciones, bajo consumo y menor impacto ambiental.

El aislamiento en poliuretano de **60 mm** mejora la eficiencia energética, contribuyendo a mantener estable la temperatura interna y a reducir el consumo eléctrico.

Las **juntas magnéticas**, fácilmente reemplazables sin herramientas, aseguran una perfecta estanqueidad, mientras que el **sistema anti?condensación** integrado en el marco de las puertas evita la formación de humedad incluso durante un uso frecuente.

El **control electrónico con display digital** permite monitorizar y regular la temperatura con precisión, ofreciendo comodidad y facilidad de uso. Los estantes están preparados para **contenedores GN 1/1**, lo que hace que la mesa refrigerada sea especialmente versátil y adecuada para las necesidades de la restauración profesional.

Características técnicas

- **Temperatura de trabajo:** 0°C / +8°C
- **Aislamiento en poliuretano de alta densidad de 60 mm**
- **Compresor profesional de alto rendimiento**
- **Unidad refrigerante monoblock completamente extraíble**
- **Sistema anti?condensación en el marco de la puerta**
- **Juntas magnéticas extraíbles sin herramientas**
- **Control electrónico con display digital de temperatura**
- **Dotación interna:** 1 estante GN 1/1 y 1 pareja de guías por puerta

- ?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto puede variar ligeramente respecto a las imágenes mostradas.