



Mesa refrigerada de 4 puertas, 0 °C/+8 °C, clase energética A, profundidad de 700 mm

MODELO: GA4100CTN

Dimensiones externas

L 2250 x P 700 x H 850 mm

1.347,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 2250 mm x P 700 mm x H 850 mm
Dimensiones internas	L 1720 mm x P 570 mm x H 580 mm
Profundidad de la mesa refrigerada	700 mm
Potencia	0,34 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	4
Capacidad del frigorífico	376 LT
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	A
Temperatura (+/-)	Positiva

Estructura externa	De acero inoxidable
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero inoxidable
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	Sin peto trasero
Tipo de mesa refrigerada	Específico para rejillas GN1/1
Clase climática	5
Motor	incorporado
Carrocería	Acero inoxidable
Posición del motor	A la derecha
Encimera de trabajo	sí

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

Descripción

Mesa refrigerada de 4 puertas, 0 °C/+8 °C, clase energética A, profundidad 700 mm

La mesa refrigerada de acero inoxidable de 4 puertas con peto trasero es la solución ideal para restaurantes, pizzerías, bares, establecimientos de comida preparada, pastelerías y cocinas profesionales que necesitan conservar alimentos frescos de forma segura, eficiente y siempre al alcance de la mano. 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 hostelería. Su capacidad de **376 litros** y su rango de temperatura regulable de **0 °C a +8 °C** permiten conservar ingredientes y elaboraciones en condiciones óptimas.

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

La **unidad de refrigeración monobloque**, completamente extraíble, facilita las tareas de mantenimiento, mientras que el compresor de alta calidad y el refrigerante ecológico **R290** garantizan un alto rendimiento, un bajo consumo energético y un menor impacto ambiental.

El aislamiento de poliuretano de **60 mm** de espesor mejora la eficiencia energética, ayudando a mantener estable la temperatura interior y reduciendo el consumo.

Las juntas magnéticas pueden sustituirse fácilmente sin necesidad de herramientas, mientras que el sistema antivaho integrado en el marco de las puertas evita la formación de condensación incluso durante un uso intensivo.

El control electrónico con pantalla digital permite supervisar y ajustar la temperatura de forma sencilla, ofreciendo precisión y comodidad de uso. Los estantes están preparados para recipientes **GN 1/1**, lo que convierte esta mesa refrigerada en una solución muy versátil y adecuada para las necesidades de la hostelería profesional.

Características técnicas

- Temperatura de funcionamiento: **0 °C / +8 °C**
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad de **60 mm**
- Compresor profesional de alto rendimiento
- Unidad de refrigeración monobloque completamente extraíble
- Sistema antivaho integrado en el marco de las puertas
- Juntas magnéticas desmontables sin herramientas
- Control electrónico con pantalla digital de temperatura
- Equipamiento interior: **1 estante GN 1/1 y 1 par de guías por puerta**

?? Para ofrecerte siempre la mejor calidad, actualizamos constantemente nuestros productos; por ello, el aspecto del artículo puede diferir ligeramente del mostrado en las fotografías.