



Mesa refrigerada con 2 puertas de cristal, peto posterior y profundidad 700 mm -2°C/+8°C

MODELO: G-GN2200TNG

Dimensiones externas

L 1360 x P 700 x A 860/960 mm

1.147,00 € + IVA



En stock



Dimensiones externas	L 1360 mm x P 700 mm x A 860/960 mm
Dimensiones internas	L 902 mm x P 530 mm x A 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada	700 mm
Potencia	0,26 KW
Peso neto	92 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	-2 °C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	2
Capacidad del frigorífico	282 LT
Clase de eficiencia energética	B
Cantidad de gas	100 gr
Temperatura (+/-)	Positiva

Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1 y un par de guías para puerta, luz interior
Estructura externa	De acero inoxidable
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Desescarche	eléctrico
Tipo de puerta	Puerta con vidrio
Puerta	No reversible
Cajonera	Sin cajonera
Control de temperatura	electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Peto trasero	Con peto trasero
Tipo de mesa refrigerada	Específico para rejillas GN1/1
Motor	incorporado
Carrocería	Acero inoxidable
Normative	CE

Disponibilidad

En Stock

Descripción

Mesa Refrigerada 2 puertas y peto posterior para Gastronomía GN 1/1 Ventilada.

Las **mesas refrigeradas para gastronomía GN 1/1 ventiladas** son la solución profesional ideal para restaurantes, pizzerías, establecimientos de gastronomía, hoteles, bares y obradores alimentarios. Combinan superficie de trabajo y refrigeración en un único equipo, optimizando el espacio y haciendo más eficientes las actividades en cocina.

La refrigeración ventilada garantiza una distribución uniforme del aire frío, con una circulación diseñada para evitar el contacto directo con los alimentos. El termostato digital permite un control preciso de la temperatura. Pueden equiparse con puertas o cajoneras de 2 y 3 cajones con guías telescópicas de acero inoxidable.

Características principales

- Refrigeración ventilada GN 1/1
- Control electrónico con termostato digital
- Grupo refrigerante incorporado y extraíble
- Desescarche automático
- Evaporación automática de la condensación
- Evaporador con tratamiento anticorrosión
- Resistencia anticondensación en el marco de la puerta
- Puertas de cristal con muelle de retorno
- Juntas extraíbles sin herramientas
- Fondo interior con esquinas redondeadas
- Patas regulables en acero inoxidable AISI 304
- Trasera en acero inoxidable
- Posibilidad de colocar contra la pared

Una solución fiable y funcional para la refrigeración profesional de alimentos, diseñada para ofrecer practicidad, higiene y optimización del espacio en la cocina profesional.

SI SE ADQUIEREN LOS CAJONES COMO ACCESORIOS, ES NECESARIO ESPECIFICAR LA POSICIÓN EN LA QUE SE DEBEN INSTALAR LOS CAJONES SIGUIENDO EL ESQUEMA PRESENTE EN LA GALERÍA DE FOTOS.

SI NO SE ESPECIFICA LA POSICIÓN DE LOS CAJONES, AUTOMÁTICAMENTE LOS CAJONES SE MONTARÁN EN EL COMPARTIMENTO/LOS COMPARTIMENTOS MÁS ALEJADOS DEL MOTOR.

?? Para ofrecerte siempre lo mejor, actualizamos constantemente nuestros productos: el aspecto podría, por tanto, diferir ligeramente del mostrado en las fotos.