

Kit de pastelería: armario refrigerado de 700 L, abatidor de 5 bandejas y vitrina de 100 L

MODELO: KIT CONSERVAZIONE DOLCI

Dim. externas

Armario refrigerado: L780 x P990 x A2080/2110\ Abatidor: L820 x P860 x A865\ Vitrina refrigerada: L480 x P480 x A1030 mm

5.774,00 € + IVA

Solicita plazos entrega

Dim. externas	Armario refrigerado: L780mm x P990mm x A2080/2110mm\ Abatidor: L820mm x P860mm x A865mm\ Vitrina refrigerada: L480mm x P480mm x A1030mm
Dim. internas	L 680 mm x P 865 mm x A 1550 mm
Potencia	0,22 KW
Peso neto	Armario refrigerado: 128 kg\ Abatidor: 110 kg\ Vitrina refrigerada: 50 kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	220 -240 - 50 Hz
Temperatura	0°/ +8° C
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	1
Capacidad del frigorífico	700 LT
Categoría de litros	700 LT

Cantidad de gas	110 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Equipamiento de serie	Cerradura con llave, iluminación interior LED y 10 pares de guías.
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Automático
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	Reversible
Control de temperatura	mediante termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Estructura del frigorífico	De acero ino x idable
Tipo de armario refrigerado	Estándar
Motor	incorporado
Normative	CE

Máx. temperatura/Humedad ambiente	+40°C / 40% HR
Clase de eficiencia energética	C

Descripción

Kit de conservación para pastelería con armario refrigerado de 700 L, abatidor digital de 5 bandejas y vitrina refrigerada de 100 L.

Organiza mejor el trabajo de tu obrador con el **kit de conservación de productos de pastelería**, una solución profesional completa diseñada para enfriar, conservar y exponer productos de pastelería, postres y elaboraciones dulces. El kit incluye tres equipos indispensables para gestionar de forma eficiente cada fase del proceso: un **armario refrigerado ventilado de 700 litros**, un **abatidor digital de acero inoxidable para 5 bandejas** y una **vitrina refrigerada ventilada de 100 litros**.

Una combinación ideal para pastelerías, obradores artesanales, bares, cafeterías y negocios de hostelería que buscan equipos profesionales fiables para mantener la cadena de frío.

¿Qué incluye el kit de conservación para pastelería?

1. Armario refrigerado ventilado 0 °C/+8 °C – Capacidad de 700 litros

El armario refrigerado profesional GA800CTN de 700 litros está diseñado para conservar ingredientes, masas, cremas, productos semielaborados y elaboraciones de pastelería a temperatura controlada. Su sistema de refrigeración ventilada garantiza una distribución homogénea del frío en el interior de la cámara, manteniendo una temperatura regulable de 0 °C a +8 °C.

Su estructura de acero inoxidable, el interior de fácil limpieza y el control electrónico digital lo convierten en un equipo especialmente indicado para un uso intensivo en obradores profesionales.

Características principales:

- Capacidad: 700 litros.
- Temperatura de funcionamiento: 0 °C/+8 °C.
- Refrigeración ventilada.
- Estructura interior y exterior de acero inoxidable.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Desescarche automático.
- Aislamiento de 60 mm.
- 10 pares de guías para rejillas de 60 x 80 cm.
- Puerta reversible con cerradura.
- Iluminación interior LED.

- Alimentación monofásica de 230 V.

2. Abatidor digital de acero inoxidable – 5 bandejas GN 1/1 o 600 x 400 mm

El abatidor digital profesional BERING05E es un equipo fundamental para los obradores de pastelería, ya que permite enfriar rápidamente las elaboraciones recién preparadas y gestionar ciclos de abatimiento positivo y negativo.

Equipado con pantalla táctil, sonda al corazón y estructura interior y exterior de acero inoxidable AISI 304, permite trabajar con precisión y comodidad. Su capacidad para 5 bandejas, compatibles con los formatos GN 1/1 o 600