

Pedido del cliente

Mesa Refrigerada para pizza 600X400 2 puertas Vitrina Refrigerada 5 Cubetas GN1/3+1 GN1/2 390 LT

Precio: 1.402,00 € + IVA



Referencia: PA2600TN+PA15038

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Mesas refrigeradas para pizza

Breve descripción

Superficie de apoyo en **robusto granito**. La vitrina con **refrigeración estática** y **aislamiento** (cubetas no incluidas) puede ser ya presente como conjunto con la mesa o separada.

Respeto al medioambiente gracias al uso de gas refrigerante R 290 que no impacta el ambiente y es **fácil** de encontrar.

El empleo de **materiales de primera calidad** es fundamental para garantizar **artículos robustos y fiables**. La parte interior esta hecha de **acero inoxidable**. Al interior de este material ha sido insertada **espuma de poliuretano** para **garantizar** un **perfecto aislamiento térmico** y un ahorro de energía.

Las puertas llevan una **cerradura magnética** para **asegurar** un **cierre** seguro, aunque se olvide cerrarlas.

Mandos de control en la parte **frontal**.

Descongelación y evaporación automática.

Descripción

Mesa refrigerada ventilada para pizza, equipada con 2 puertas con encimera de granito y vitrina con capacidad para 5 cubetas GN1/3 + 1 cubeta GN1/2.

La mesa refrigerada ventilada para pizzas es un elemento muy útil en pizzerías y restaurantes, ya que es el lugar de trabajo del cocinero y, por tanto, debe ser práctico y funcional.

Tiene una **estructura interna y externa** fabricada íntegramente en **acero inoxidable AISI304**, un material que ofrece resistencia, higiene y practicidad. Además, está equipada con una cómoda y práctica **encimera de granito** con un peto trasero para facilitar las operaciones de procesamiento del producto. El mostrador de pizza también es **ajustable en altura** (de 145 mm a 165 mm) gracias a los **pies de nivelación de acero inoxidable-AISI304**.

La mesa dispone de **refrigeración ventilada** con evaporador de aletas y recirculación de aire frío. El frío se produce mediante un evaporador situado fuera de la cámara. Un ventilador extrae el aire caliente de la cámara, lo transporta contra el evaporador para enfriarlo y luego empuja el aire enfriado dentro de la cámara. La **unidad de refrigeración** está **tropicalizada**, es decir, el ambiente de trabajo externo puede alcanzar una temperatura de +40°C/42°C con una humedad relativa del 65%.

La **temperatura** se extiende en un rango de **-2°C/+8°C**. La mesa tiene una temperatura positiva, pero también podría alcanzar una temperatura negativa de -2°C. Sin embargo, es preferible no utilizar una temperatura negativa, ya que los productos colocados en la sala pueden congelarse.

La temperatura se puede leer fácilmente en un **termostato digital** situado en la parte delantera de la mesa.

Pedido del cliente

La mesa está equipada con **2 puertas** con una resistencia para eliminar la condensación y una junta magnética fácilmente desmontable.

Sobre el mostrador de pizzas hay una **vitrina de acero inoxidable y vidrio con refrigeración estática, modelo PA15038**, diseñada para albergar **5 cubetas gastronorm GN1/3 + 1 cubeta GN1/2**. La vitrina tiene una **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** y unas **dimensiones externas de 1500 mm x 395 mm x A 435 mm**.

LA COMPOSICIÓN ESTÁNDAR ES DE 5 CUBETAS GN1/3 + 1 CUBETA GN1/2, PERO TAMBIÉN SON POSIBLES LAS SIGUIENTES COMBINACIONES:

- 1 CUBETA GN1/2 + 3 CUBETAS GN1/3 + 2 CUBETAS GN1/6 + 3 CUBETAS GN1/9.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 2 REJILLAS 600 mm x 400 mm (1 REJILLA POR PUERTA):

- 4 GUÍAS.

Las bandejas y las tapas no están incluidas.

Atención: la vitrina no debe colocarse con la parte trasera directamente contra la pared, ya que esto obstruirá las entradas de aire traseras que sirven para hacer circular el propio aire y, en consecuencia, para refrigerarlo. Por lo tanto, el compartimento técnico no se refrigerará adecuadamente y la protección térmica del compresor entrará siempre en funcionamiento. A largo plazo, la mesa se dañará hasta el punto de dejar de funcionar.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1510 mm x P 800 mm x A 1000 mm
Dimensiones internas	L 952 mm X P 630 mm X A 589 mm
Potencia	0,3 KW
Peso neto	260 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	2 rejillas 600 x 400 mm, 4 guías, vitrina
Estructura externa	De acero inoxidable - AISI304
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacidad	390 LT
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R290
Estructura interna	De acero inoxidable - AISI304
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	2
Temperatura (+/-)	Positiva
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	De granito

Pedido del cliente

Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	B
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Vitrina	Con vitrina
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Dimensiones de la vitrina	L 1500 mm x P 395 mm x A 455 mm
Potencia de la vitrina	150 W
Carrocería	Acero inoxidable
Lunghezza Banco	