

Mesa Refrigerada para pizza 600X400 1 Puerta 7 Cajones Vitrina 7 Cubetas GN1/4 210 LT

MODELO: PA1610TN+PA15033

Dim. externas

L 1510 x P 800 x A 1000 mm

1.155,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1510 mm x P 800 mm x A 1000 mm
Dim. internas	L 542 mm x P 630 mm x A 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Dimensiones de la vitrina	L 1500 mm x P 335 mm x A 455 mm
Potencia	0,3 KW
Peso neto	260 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacidad	210 LT
Gas refrigerante	R290
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	1
Cantidad de cajones	7

Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	B
Potencia de la vitrina	150 W
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla 600 x 400 mm, 2 guías, vitrina
Refrigeración	Ventilada
Desescarche	Automático
Cajonera	Con cajonera
Encimera de trabajo	De granito
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Vitrina	Con vitrina
Normative	CE

Descripción

Mesa refrigerada ventilada para pizza, equipada con 1 puerta con encimera de granito, cajonera con 7 cajones y vitrina con capacidad para 7 cubetas GN1/4.

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.

La mesa está equipada con **1 puerta** con una resistencia para eliminar la condensación y una junta magnética fácilmente desmontable. En el lado izquierdo de la mesa refrigerada, también hay una **cajonera con 7 cajones**.

Los **7 cajones son neutros**, no refrigerados, fabricados con estructura de acero inoxidable y **térmicamente aislados** en el interior de la estructura de la mesa pizza.

Encima de la mesa hay una **vitrina de acero inoxidable y vidrio con refrigeración estática**, diseñada para albergar **7 cubetas** gastronorm **GN1/4**. La vitrina tiene una **temperatura positiva (+2°C/+8°C)** y unas **dimensiones externas de 1500 mm x 335 mm x A 435 mm.**

LA COMPOSICIÓN ESTÁNDAR ES DE 7 CUBETAS GN1/4, PERO TAMBIÉN SON POSIBLES LAS SIGUIENTES COMBINACIONES:

- 5 CUBETAS GN1/4 + 1 CUBETA GN1/2;

- 3 CUBETAS GN1/4 + 2 CUBETAS GN1/2.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA 600 mm x 400 mm;

- 2 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