

## Pedido del cliente

**Mesa fría refrigerada 2 puertas, temperatura +2°C/+8°C, tapa de acero inoxidable**

**Precio: 550,00 € + IVA**

---



---

**Referencia:** SA900

**Fabricante:** Gastrodomus

## Pedido del cliente

Categoría: Mesas Ensaladeras

### Breve descripción

- La mesa fría está equipada con una tapa de acero inoxidable que también puede utilizarse como superficie de trabajo.
- La práctica disposición de las cubetas permite almacenar cómodamente en su interior todo tipo de alimentos según las necesidades.
- La mesa fría es la solución perfecta para quienes necesitan una mesa refrigerada y disponen de poco espacio.
- Su diseño compacto la hace ideal para cualquier tipo de requerimiento.

### Descripción

#### Mesa fría refrigerada 2 puertas, temperatura +2°C/+8°C, tapa de acero inoxidable

La mesa fría refrigerada estática de 2 puertas es la solución ideal para pizzerías, restaurantes, gastronomías y cocinas profesionales que necesitan conservar ingredientes frescos de forma práctica, segura y eficiente. Fabricada íntegramente en acero inoxidable, tanto en el interior como en el exterior, garantiza máxima higiene, resistencia y facilidad de limpieza.

Equipada con tapa de acero inoxidable, esta mesa fría permite proteger los alimentos manteniendo una excelente estabilidad térmica. El grupo frigorífico incorporado con refrigeración estática asegura una distribución uniforme del frío gracias a un ventilador interno, que ayuda a mantener constante la temperatura dentro de la cámara.

La mesa fría funciona con temperatura positiva regulable de +2°C a +8°C, fácilmente controlable mediante termostato digital. Está diseñada para garantizar un rendimiento del 100% incluso en entornos profesionales con temperaturas de hasta +33°C y 60% de humedad relativa. El sistema utiliza gas refrigerante R290, ecológico y energéticamente eficiente.

Con una capacidad refrigerada de 240 litros, la mesa fría presenta una superficie de trabajo en polietileno y **está preparada para alojar 2 cubetas GN 1/1 + 3 cubetas GN 1/6 (no incluidas)**, siendo perfecta para la preparación rápida de pizzas, ensaladas y platos fríos. Las 2 puertas ciegas mejoran el aislamiento térmico, mientras que el espesor del aislamiento de 35 mm contribuye a mantener la temperatura interna. La descongelación automática y el sistema de evacuación de la condensación con bandeja, mediante evaporación automática gracias al aire caliente generado por el ventilador del condensador, hacen que su uso sea sencillo y fiable a lo largo del tiempo.

Para un mejor mantenimiento, el panel frontal dispone de una apertura que facilita la extracción y limpieza del filtro antipolvo del condensador, mientras que la bandeja de recogida de la condensación es fácilmente accesible para retirar y eliminar el agua residual en caso de que la evaporación no sea completa debido a una alta humedad.

#### Dotación de serie

- 1 rejilla GN 1/1 (530 x 325 mm) por puerta
- 1 par de guías por puerta

## Pedido del cliente

- Cable con enchufe

?? Cubetas y tapas NO incluidas

Completa tu mesa fría con cubetas GN y tapas compatibles disponibles como accesorios en la sección de información del producto.

### Características

Característica	Valor
<b>Dimensiones externas</b>	L 900 mm x P 700 mm x H 870 mm
<b>Dimensiones internas</b>	L 830 mm x P 595 mm x H 500 mm
<b>Peso neto</b>	70 Kg
<b>Equipamiento de serie</b>	1 rejilla GN 1/1 530 x 325 mm y 1 par de guías por puerta, cable + enchufe
<b>Estructura externa</b>	De acero inoxidable
<b>Refrigeración</b>	Estática
<b>Gas refrigerante</b>	R290
<b>Estructura interna</b>	De acero inoxidable
<b>Espesor del aislamiento</b>	35 mm
<b>Desescarche</b>	Automático
<b>Número de puertas</b>	2
<b>Tipo de puerta</b>	Puerta ciega
<b>Temperatura ( +/- )</b>	Positiva
<b>Cajonera</b>	Sin cajonera
<b>Capacidad del frigorífico</b>	240 LT
<b>Control de temperatura</b>	digital
<b>Unidad de refrigeración</b>	No tropicalizada
<b>Máx. temperatura/Humedad ambiente</b>	+33°C / 60% HR
<b>Clase de eficiencia energética</b>	Non soggetto a classificazione energetica
<b>Peto trasero</b>	Sin peto trasero
<b>Capacidad de la cubeta</b>	2 cubetas GN1/1 + 3 cubetas GN1/6
<b>Carrocería</b>	Acero inoxidable
<b>Cantidad de gas</b>	57 gr