

Pedido del cliente

Mesa fría refrigerada 2 cajones, 1 puerta, temperatura +2 °C/+8 °C, encimera en acero inoxidable

Precio: 863,00 € + IVA



Referencia: SA9012D

Fabricante: Gastrodomus

Pedido del cliente

Categoría: Mesas Ensaladeras

Breve descripción

- El acero inoxidable de alta calidad es **sólido, robusto y fácil de limpiar**, gracias también a las esquinas interiores redondeadas, diseñadas para facilitar aún más la eliminación de la suciedad.
- No es necesario el **desescarche** manual ya que es **automático**.
- Equipado con **dos cómodos cajones**, este modelo es **versátil y práctico**. Adecuado para todas las necesidades.
- Puede **regular la temperatura** a través de un **panel de control electrónico**, que se encuentra en la parte frontal para mayor comodidad.

Descripción

Mesa fría refrigerada 2 cajones, 1 puerta, temperatura +2 °C/+8 °C, encimera en acero inoxidable

La mesa fría refrigerada estática con puerta y cajonera es la solución ideal para **pizzerías, restaurantes, gastronomías y cocinas profesionales** que necesitan conservar **ingredientes frescos de manera 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 una **amplia encimera de trabajo**, esta mesa fría permite **preparar alimentos mientras mantiene una excelente estabilidad térmica** en su interior. El **grupo frigorífico incorporado con refrigeración estática** asegura una **distribución uniforme del frío** gracias a la presencia de un ventilador interno, que contribuye a mantener constante la temperatura dentro de la cámara.

La mesa fría trabaja 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 eficiente energéticamente.

Con una **capacidad refrigerada de 240 litros**, la mesa fría está preparada para alojar **rejillas GN1/1**, siendo perfecta para la **conservación de alimentos**. La **puerta ciega** mejora el aislamiento térmico, mientras que el **espesor del aislamiento de 35 mm** contribuye a mantener la temperatura interna. La **cajonera de 2 cajones** es útil para mantener **condimentos listos, carne porcionada o verduras y quesos ya cortados**. La **descongelación automática y el sistema de evacuación de condensación con bandeja**, de evaporación automática mediante aire caliente generado por el ventilador del condensador, hacen que su uso sea **sencillo y fiable a lo largo del tiempo**.

Para un **mantenimiento más fácil**, el **panel frontal** presenta una apertura que facilita la **extracción y limpieza del filtro antipolvo del condensador**, mientras que la **bandeja de condensado** es fácilmente accesible para la **eliminación de agua residual** en caso de que la evaporación sea incompleta debido a la alta humedad.

Pedido del cliente

Equipamiento de serie

- 1 rejilla GN 1/1 (530 x 325 mm) por puerta
- 1 par de guías por puerta
- 2 cajones, dimensiones internas 300 mm x 525 mm
- Cable + enchufe

?? **Completa tu mesa fría con rejillas y guías adicionales**, disponibles como accesorios en la sección de información del producto.

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 900 mm x P 700 mm x H 870 mm
Dimensiones internas	L 830 mm x P 595 mm x H 500 mm
Potencia	0,23 KW
Peso neto	72 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	1 rejilla GN1/1 de 530 x 325 mm por puerta y 1 par de guías por puerta, cable + enchufe.
Estructura externa	De acero inoxidable
Alimentación eléctrica	230 V/ 1 N/ 50 Hz
Temperatura	+ 2° C/ + 8° C
Refrigeración	Estática
Gas refrigerante	R290
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	35 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	1
Tipo de puerta	Puerta ciega
Temperatura (+/-)	Positiva
Cantidad de cajones	2
Cajonera	Con cajonera
Encimera de trabajo	De acero inoxidable - AISI304
Capacidad del frigorífico	240 L
Control de temperatura	Con termostato digital
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+33°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	Non soggetto a classificazione energetica
Peto trasero	Sin peto trasero
Vitrina	Sin vitrina
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	700 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	57 gr
Medidas de la superficie de trabajo	L 900 mm x P 700 mm



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 19/04/2026

Pedido del cliente

Generado el 19/04/2026
