

Pedido del cliente

Vitrina Refrigerada horizontal para ingredientes - L 2005 MM - Capacidad 9 Cubetas GN1/3

Precio: 469,00 € + IVA

Referencia: PA20038

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Vitrinas frías para cubetas

Breve descripción

- Producto robusto y estable, ya que está fabricado **en acero inoxidable tanto interna como externamente, cumpliendo con la normativa de salud e higiene.**
 - **Refrigeración estática y motor a bordo**, con la posibilidad de tenerlo **a la izquierda.**
 - **Limpieza rápida y fácil** gracias a las **esquinas internas redondeadas.**
 - Gracias al cómodo **panel de control** frontal, **se puede ajustar la temperatura deseada**, que aprovecha un rango de **+2°C/+10°C.**
 - Las **vitriñas GN 1/3 y GN 1/4** están disponibles **en diferentes tamaños, que van de 1200 mm a 2000 mm.**
 - Preparado para **diferentes combinaciones posibles de cubetas** para organizar mejor sus ingredientes (cubetas y tapas excluidas).
-

Descripción

Vitrina refrigerada horizontal para ingredientes de 2005 mm de longitud, capacidad 9 cubetas GN1/3.

Estas vitriñas son ideales para almacenar los recipientes de los ingredientes utilizados para preparar y rellenar la pizza.

Tiene una **estructura interna y externa** hecha completamente **de acero inoxidable y vidrios de protección.**

Pedido del cliente

La **temperatura de funcionamiento es positiva** y aprovecha un rango de **+2°C/+8°C** y se puede controlar fácilmente gracias a un **termómetro electrónico**.

La **refrigeración es estática** con **gas refrigerante R600a**.

La vitrina es adecuada para albergar **9 cubetas** gastronorm de acero inoxidable o de policarbonato **GN1/3**.

LA COMPOSICIÓN ESTÁNDAR ES DE 9 CUBETAS GN1/3, PERO TAMBIÉN SON POSIBLES LAS SIGUIENTES COMBINACIONES:

- 6 CUBETAS GN1/9 + 4 CUBETAS GN1/6 + 5 CUBETAS GN1/3.

No se incluyen las cubetas ni las tapas.

Kit de vidrios incluido.

Atención: la vitrina no debe colocarse con la parte trasera directamente contra la pared, ya que esto obstruiría las entradas de aire traseras que sirven para hacer circular el aire y, en consecuencia, 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 vitrina se dañará hasta el punto de dejar de funcionar.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 2005 mm x P 390 mm x A 430mm (DIMENSIONES CON VIDRIOS)
Potencia	122 W
Peso neto	63 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	kit de vidrio, divisores para cubetas
Estructura externa	De acero inoxidable
Temperatura	+2°C/+8°C
Refrigeración	Estática
Gas refrigerante	R600a
Espesor del aislamiento	45 mm
Temperatura (+/-)	Positiva
Control de temperatura	Mediante termostato electrónico
Unidad de refrigeración	No tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+32°C/55% Hr
Predisposición	Cubetas GN1/3
Cantidad de cubetas	9 cubetas GN1/3
Motor	a la derecha
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	35 gr
Longitud de la vitrina	2000 mm
Disponibilidad	En Stock



Llámenos para obtener más información.

Tel. +34 93 73 75 593

WA: +34 638516800

www.gastrodomus.es

Datos: 04/06/2026

Pedido del cliente

Generado el 04/06/2026
