

Pedido del cliente

Mesa refrigerada para pizza 600X400 2 Puertas 390 LT

Precio: 1.003,00 € + IVA



Referencia: PA2600TN

Fabricante: Gastrodomus

Categoría: Mesas refrigeradas para pizza

Pedido del cliente

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 para pizza ventilada para bandejas de 600 x 400 mm, equipada con 2 puertas y encimera de granito.

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. Es **ajustable en altura** (de 145 mm a 165 mm) gracias a los **pies de nivelación de acero inoxidable - AISI304**.

El mostrador 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 de nuevo a 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**. El armario 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 cámara pueden congelarse.

La temperatura se puede leer fácilmente en un **termostato digital** situado en la pared frontal del armario.

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

Pedido del cliente

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

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

- 4 GUÍAS.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL

Características

Característica	Valor
Dimensiones externas	L 1505 mm x P 800 mm x A 1000 mm
Dimensiones internas	L 952 mm X P 630 mm X A 589 mm
Potencia	290 W
Peso neto	260 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Equipamiento de serie	2 rejillas 600 x 400 mm, 4 guías
Estructura externa	De acero inoxidable
Temperatura	-2°C/+8°C
Capacidad	390 LT
Refrigeración	Ventilada
Gas refrigerante	R290
Estructura interna	De acero inoxidable
Espesor del aislamiento	60 mm
Desescarche	Automático
Número de puertas	2
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	De granito
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	B
Vitrina	Sin vitrina
Profundidad de la mesa refrigerada para pizza	800 mm
Carrocería	Acero inoxidable
Cantidad de gas	85 gr
Lunghezza Banco	