

Mesa Refrigerada de pastelería 2 Puertas 600 X 400 mm, peto trasero, -2°C/+8°C Clase de eficiencia energética C

MODELO: GA2200P

Dim. externas

L 1510 x P 800 x A 960 (860 + 100 peto trasero) mm

1.010,00 € + IVA

En stock

Dim. externas	L 1510 mm x P 800 mm x A 960 mm (860 + 100 mm peto trasero)
Dim. internas	L 1052 mm x P 630 mm x A 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada	800 mm
Peso neto	118 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	-2°C/+8°C
Gas refrigerante	R290
Absorción	290 W
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	2
Capacidad del frigorífico	390 L
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR

Estructura externa	De acero ino x idable
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	Mediante termostato digital
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	De acero ino x idable
Control de temperatura	Mediante termostato digital
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Peto trasero	Con peto trasero
Tipo de mesa refrigerada	Específico para rejillas de 600 x 400 mm
Motor	incorporado
Carrocería	Acero ino x idable
Posición del motor	A la derecha
Normative	CE

Clase de eficiencia energética	B
Cantidad de gas	85 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock
Equipamiento de serie	1 rejilla y 1 par de guías por puerta

Encimera de trabajo	sì

Descripción

Mesa refrigerada para pastelería, con 2 puertas preparadas para rejillas de 60 x 40 mm, equipada con una mesa de trabajo de acero inoxidable y peto trasero.

La mesa de pastelería refrigerada tiene una **estructura externa e interna** totalmente de **acero inoxidable**, incluido el panel trasero. En el interior, la mesa tiene las aristas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza y garantizar así la higiene y la practicidad. La encimera es de acero inoxidable y tiene un cómodo y práctico **peto trasero.**

La refrigeración es ventilada con un evaporador de aletas con tratamiento anticorrosivo externo y un ventilador para uniformar la temperatura dentro de la propia mesa. La mesa también cuenta con **recirculación de aire frío.** De hecho, el compartimento de producción de frío está situado a la derecha y, por lo tanto, para distribuir el frío de manera uniforme en toda la anchura de la mesa, es necesario canalizarlo en un falso techo que dispone de rendijas especiales para distribuir el aire refrigerado de manera uniforme en toda la zona de almacenamiento.

La temperatura es positiva y oscila entre **-2°C y +8°C.** La temperatura puede ajustarse y controlarse constantemente mediante un **termostato digital**, que también controla la descongelación.

La resistencia eléctrica insertada en el marco de la puerta permite eliminar la condensación y la **evaporación del agua de condensación es automática.**

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- 1 REJILLA POR PUERTA;

- 1 PAR DE GUÍAS POR PUERTA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL