



Mesa Refrigerada de pastelería 3 Puertas 600 X 400 mm peto -2°C/+8°C Clase de eficiencia energética C

MODELO: GA3200P

Dimensiones externas

L 2020 x P 800 x H 960 (860 + 100 alzatina)
mm

1.222,00 € + IVA



 **En stock**

Dimensiones externas	L 2020 mm x P 800 mm x H 960 mm (860 + 100 mm alzatina)
Dimensiones internas	L 1562 mm x P 630 mm x H 589 mm
Profundidad de la mesa refrigerada	800 mm
Peso neto	157 Kg
Tensión	Monofásica - 230 V
Alimentación eléctrica	230 V- 1 P- 50 Hz
Temperatura	- 2° C/ + 8° C
Gas refrigerante	R290
Absorción	360 W
Espesor del aislamiento	60 mm
Número de puertas	3
Capacidad del frigorífico	580 litri
Máx. temperatura/Humedad ambiente	+43°C / 60% HR
Clase de eficiencia energética	C

Equipamiento de serie	1 griglia 60 x 40 mm e 1 coppia guide per porta
Estructura externa	De acero ino x idable
Refrigeración	Ventilada
Estructura interna	De acero ino x idable
Desescarche	tramite termostato digitale
Tipo de puerta	Puerta ciega
Puerta	No reversible
Cajonera	Sin cajonera
Encimera de trabajo	in ino x
Control de temperatura	tramite termostato digitale
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

Cantidad de gas	105 gr
Temperatura (+/-)	Positiva
Disponibilidad	En Stock

Encimera de trabajo	sì
---------------------	----

Descripción

Mesa refrigerada para pastelería, con 3 puertas para rejillas de 60 x 40 mm, equipada con una mesa de trabajo de acero inoxidable.

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 está equipada con 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 600 mm x 400 mm POR PUERTA:

- 1 PAR DE GUÍAS POR PUERTA.

EJEMPLO DE PRODUCTO FINAL