Bacalao: 88840020071602

Mesa refrigerada de bajo consumo, de acero inoxidable, con panel frontal y 2 puertas: -2 +8 °C, 136 × 60 × 85 (altura) cm



Descripción

La mesa refrigerada con panel frontal para pastelerías y cocinas es un equipo profesional imprescindible en el sector de la gastronomía en general.

Capaz de garantizar una correcta conservación de los alimentos: es un equipo **práctico y espacioso**. Haz sitio a la calidad, haz sitio al producto ideal.

Elige nuestra mesa y garantiza una calidad constante a lo largo del tiempo en todos tus platos. De hecho, su fabricación cumple con los **más altos estándares de calidad** y, además, se caracteriza por un **bajo consumo energético**.

La posibilidad de colocar en su interior **rejillas con revestimiento de plástico** resulta útil para mantener la higiene y crea espacios útiles. **Optimiza el trabajo y garantiza el máximo rendimiento**.

La estructura está fabricada íntegramente en **acero inoxidable**, lo que garantiza **durabilidad y resistencia**. El material principal en la cocina: personaliza tu mesa eligiendo los accesorios que mejor se adapten a tus necesidades.

Diseño y funcionamiento

El **cuidado por los detalles** y**la atención prestada a la elección de los materiales** son una prioridad. De hecho, permiten mantener un alto nivel de rendimiento y garantizar una excelente calidad del producto final.

La **mesa refrigerada para gastronomía** de Ristoattrezzature tiene **unas dimensiones de 136 x 60 x 85 h cm**, con una **capacidad total de 180 litros**, y está diseñada con materiales de alta calidad para satisfacer las necesidades diarias de quienes trabajan en el sector de la restauración.

La estructura de acero inoxidable y el diseño técnico altamente profesional se combinan a la perfección para ofrecer siempre lo mejor al usuario final.

Sus líneas minimalistas garantizan un trabajo sin contratiempos y facilitan las tareas de limpieza. Las **patas de acero regulables** ofrecen una mayor adaptabilidad a las necesidades de cada usuario.

Las **dos puertas con las que cuenta la vitrina refrigerada cuentan con un sistema de cierre automático** que garantiza **la frescura de los alimentos y el ahorro energético**. Las juntas magnéticas instaladas en cada puerta son fáciles de limpiar y sustituir.

La **práctica pantalla**, situada en la parte frontal, permite controlar la temperatura de funcionamiento, que puedes ajustar fácilmente entre **-2 °C y +8 °C**.

Por su parte, la **refrigeración ventilada EBM** permite mantener la temperatura interior siempre constante.**La unidad tropicalizada** puede funcionar sin problemas con temperaturas exteriores de hasta 43 °C y una humedad relativa del 60 %.

La mesa frigorífica para pastelerías y cocinas está equipada además con un **sistema de descongelación automática** para un mantenimiento constante y con un sistema **anticorrosión de evaporación de la condensación**, lo que permite mantener inalteradas las cualidades organolépticas de los alimentos que se conservan en su interior.

El **gas refrigerante utilizado es el R600a**, una fuente natural que puedes encontrar fácilmente en cualquier tienda especializada en refrigeración.

Por qué es el producto ideal para ti

La mesa refrigerada para restaurantes suele ser uno de los primeros elementos que se eligen en una cocina profesional. Tiene una doble función:

- **conservación de los alimentos** a bajas temperaturas;
- **una** excelente **superficie de trabajo**.

Una de las razones para elegir nuestra mesa frigorífica de dos puertas es su versatilidad y **su capacidad para optimizar el espacio**, ya que cuenta con una serie de compartimentos muy útiles. Una organización que resulta especialmente ventajosa en **pastelerías, bares, pizzerías y establecimientos de restauración en general**.

Consulta el catálogo en línea y asegúrate de disfrutar de:

- **comodidad en el trabajo**
- **durabilidad**
- **alto rendimiento**
- **bajo consumo**
- **respeto por el medio ambiente**.

De hecho, nuestra **mesa refrigerada para pastelerías** funciona gracias al gas ecosostenible R600a, utilizado para la refrigeración. Un gas que **también garantiza un menor consumo energético y un ahorro considerable en la factura**.

Rejillas, guías y ruedas disponibles como accesorios. **Consulta la ficha técnica para conocer los detalles del producto**.

Dimensiones

Altura de la encimera	100 mm
Dimensiones de las rejillas	330x455 mm
Dimensiones exteriores	1360x600x850 mm
Dimensiones interiores	822x470x580 mm
Espesor del aislamiento	60 mm

Ficha técnica

Capacidad	180 Lt
Clase energética	B
Compresor	abrazadera emb46clc
Consumo eléctrico	2.09 Kw/24h
Descongelación	descongelación por aire
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso neto	93.4 kg
Potencia eléctrica	0,25 kW
Refrigeración	ventilado
Temperatura ambiente máxima	43 °C
Temperatura de funcionamiento	-2 +8 °C
Tensión	230 V
Termostato	Dixell/Carel

Equipamiento de serie

Incluido	1 rejilla para la puerta