Bacalao: 6176

Mesa frigorífica de clase A, de bajo consumo energético, de acero inoxidable, con 2 puertas, -2 +8 °C, 136 × 70 × 85 (alto) cm



Descripción

Practicidad, resistencia y capacidad. La **mesa refrigerada para pastelerías** de Ristoattrezzature está fabricada íntegramente en acero inoxidable y constituye un elemento indispensable para el sector de la restauración.

Especialmente indicada para obradores, bares, pastelerías, asadores, pizzerías y cualquier ámbito de la restauración, esta máquina permite una organización óptima de la línea de trabajo.

Garantiza una conservación adecuada de los alimentos a la temperatura ideal y con un bajo consumo, eligiendo la mesa frigorífica que mejor se adapte a tus necesidades de espacio.

Selecciona los accesorios disponibles (rejillas, guías, cajones y ruedas) y personaliza tu equipo profesional.

Diseño y funcionamiento

El diseño, la elección de los materiales y la atención al detalle hacen que la **mesa frigorífica de dos puertas para pizzerías** de Ristoattrezzature sea un elemento indispensable en la cocina. **Su aspecto lineal y su diseño técnico** contribuyen a aumentar su funcionalidad, creando una zona de trabajo práctica y cómoda.

Las dimensiones exteriores de la mesa frigorífica de dos puertas son de **136 x 70 x 85 h cm**, y las interiores de **82,2 x 57 x 58 h cm**, con una capacidad total de aproximadamente 280 litros.

La encimera de **la mesa frigorífica de dos puertas** está fabricada en acero inoxidable AISI 304, mientras que la estructura es de acero inoxidable 430. Además, la mesa cuenta con dos puertas batientes con cierre hermético garantizado por **juntas magnéticas fácilmente extraíbles**: conserva los alimentos a la temperatura adecuada.

Una **pantalla digital** situada en la parte frontal de la mesa te ayuda a controlar constantemente la temperatura de funcionamiento, que oscila entre **0 °C y +8 °C**. El **gas refrigerante utilizado es el R600A**. **La clase energética es A, la frecuencia es de 50 Hz y la tensión es de 230 V**. El sistema de refrigeración es ventilado.

Limpieza y mantenimiento

Asegura una larga vida útil a tu equipo profesional en unos pocos pasos. De hecho, se recomienda realizar una limpieza a fondo después de cada uso de **la mesa frigorífica de dos puertas**. Es fácil y rápido.

Utiliza un paño suave y un detergente delicado y llega fácilmente a todos los rincones redondeados del interior, evitando así la acumulación de restos de comida y malos olores en la cocina.

Por qué es el producto ideal para ti

La **mesa frigorífica de dos puertas de** Ristoattrezzature es indispensable para optimizar el tiempo y el espacio de trabajo. De hecho, supone una elección importante para la correcta conservación de los alimentos y, además, ofrece una práctica superficie de trabajo para su preparación. **Versátil, resistente y de bajo consumo energético**, este equipo permite un ahorro considerable en la factura eléctrica con sus 489 kWh al año.

Elige un alto rendimiento y ahorro en la factura: **al adquirir este equipo profesional, podrás gestionar mejor tu espacio de trabajo, completándolo de forma ideal**. Selecciona los accesorios opcionales disponibles y organiza al máximo también los espacios interiores.

Especialmente recomendada para pastelerías, hoteles, pizzerías y cualquier sector de la gastronomía, esta mesa también ofrece una excelente relación calidad-precio.

Dimensiones

Dimensiones de las rejillas	330x555 mm
Dimensiones del embalaje	1415x755x885 mm
Dimensiones exteriores	1360x700x850 mm
Dimensiones interiores	822x570x580 mm
Espesor del aislamiento	60 mm

Ficha técnica

Capacidad	280 Lt
Clase energética	A
Compresor	abrazadera emb46clc
Consumo eléctrico	1.34 Kw/24h
Descongelación	descongelación por aire
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R600A
Peso con embalaje	122 kg
Peso neto	95 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