Bacalao: 6184

Mesa frigorífica de bajo consumo energético, de acero inoxidable, con 4 puertas, clase A, -2 +8 °C, 223 × 70 × 85 (altura) cm



Descripción

La **mesa refrigerada con congelador profesional de Ristoattrezzature** es**un equipo para hostelería** dotado de 4 puertas batientes para la conservación de alimentos a baja temperatura, ideal para su uso en **obradores de pastelería o panadería**, pizzerías, restaurantes, carnicerías, hoteles y todos aquellos establecimientos en los que es necesario cumplir con procedimientos de higiene específicos según la normativa vigente. Por este motivo, la encimera está fabricada en **acero inoxidable AISI 304**, el material más adecuado para el contacto con los alimentos, y la estructura está fabricada en **acero inoxidable 430**.

La temperatura de funcionamiento oscila entre -2 y +8 °C con refrigeración ventilada/tropicalizada; la cámara interna es única y no hay compartimentos separados por cada puerta, lo que permite que el aparato enfríe de manera homogénea un único compartimento, a pesar de estar preparado para tener varias puertas de apertura.

Además, es posible adquirir, como opción adicional, kits completos de 4 ruedas giratorias para facilitar las operaciones de limpieza y desinfección de los espacios en los que se ubican, así como rejillas, guías y cajoneras que cumplen con la normativa para el sector de la restauración.

Puesta en marcha de la mesa congeladora

Antes de poner en funcionamiento el equipo, tras su entrega, te recomendamos que lo mantengas apagado durante al menos 6 horas, lo enciendas y esperes a que alcance la temperatura deseada; solo entonces, introduce los alimentos y las bebidas en su interior.

¿Por qué elegir una mesa congeladora tropicalizada? ¿Qué significa esto y cuáles son sus ventajas?

Un equipo de refrigeración tropicalizado (clase climática «T») tiene la característica de mantener un rendimiento garantizado, incluso cuando la temperatura ambiente supera los 40 °C. Elegir un equipo profesional de refrigeración adaptado a climas tropicales significa adquirir un frigorífico más eficiente y obtener un ahorro energético considerable (teniendo en cuenta que, en ocasiones, es necesario instalar aparatos de aire acondicionado en el lugar de trabajo donde se encuentra la mesa, para mantener más baja la temperatura exterior).

¿Cómo se limpia el acero inoxidable de los equipos profesionales de congelación?

Aunque el acero inoxidable es extremadamente resistente, para limpiar los equipos profesionales de tu pizzería no debes utilizar esponjas abrasivas ni detergentes agresivos. El vinagre blanco es un producto que se utiliza muy a menudo para limpiar las **encimeras de cocina**: mezclado con agua, es el ingrediente ideal para dar brillo a todas las superficies de acero inoxidable y eliminar los malos olores que dejan los restos de comida en la encimera.

¿Qué significa «mesa refrigerada de bajo consumo energético»?

El consumo de electricidad es, sin duda, una partida importante de tus gastos mensuales, teniendo en cuenta los costes de suministro y la contaminación derivada de su producción; y, sin duda, en una cocina o en los laboratorios de elaboración de alimentos, la refrigeración es la actividad fundamental, pero también la que más electricidad consume. Por este motivo, te ofrecemos mesas refrigeradas que se distinguen de las demás que se encuentran habitualmente en el mercado, por su menor consumo y su menor impacto medioambiental.

Hay tres elementos que marcan la diferencia:

- Gas R290 (propano) de bajo impacto medioambiental: este tipo de gas tiene además la ventaja de ofrecer un rendimiento aproximadamente un 10 % superior al de los gases utilizados actualmente.
- Gestión del evaporador y del condensador: descongelación del evaporador mediante un circuito de gas caliente, evitando así la descongelación mediante resistencia, que consumiría más electricidad. El sistema funciona utilizando un primer circuito de gas caliente que calienta el evaporador y, tan pronto como el agua sale al exterior, se hace que se evapore mediante un segundo circuito de gas caliente. El condensador es de paso, un avance muy innovador en la refrigeración

profesional que ofrece grandes ventajas en cuanto a mantenimiento y limpieza, un rendimiento siempre elevado y un menor riesgo de daños.
- Unidad de control electrónica: esto permite configurar dos grupos diferentes de parámetros: uno para el periodo del día en el que el personal utiliza los productos dentro de la vitrina, lo que implica que las temperaturas sean inferiores al límite máximo y que las descongelaciones sean las mínimas posibles para intentar compensar los aumentos de temperatura que se producen durante las aperturas.

Dimensiones

Dimensiones de las rejillas	330x555 mm
Dimensiones del embalaje	2285x755x885 mm
Dimensiones exteriores	2230x700x850 mm
Dimensiones interiores	1692x570x580 mm
Espesor del aislamiento	60 mm

Ficha técnica

Capacidad	560 Lt
Clase energética	A
Compresor	embraco em2x3121u
Consumo eléctrico	1.91 Kw/24h
Descongelación	descongelación por aire
Frecuencia	50 Hz
Gas refrigerante	R290
Peso con embalaje	176 kg
Peso neto	145 kg
Potencia eléctrica	0,4 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