

Mesa refrigerada preparación pizzas PZ-2600TN 2 puertas



Código del Producto:

Referencia: 3066

-
-

Descripción del Producto:

Puedes combinar estas mesas con los [expositores refrigerados para ingredientes](#).

- **Características principales:**

- **Refrigeración eficiente:**

- Sistema de **refrigeración por tiro forzado**, que garantiza una distribución uniforme del frío en todo el interior.
 - Compresor **EMBRACO** con refrigerante **R290**, eficiente y respetuoso con el medio ambiente.
 - Incluye **desescarche automático**, facilitando el mantenimiento continuo.

- **Diseño robusto y práctico:**

- Fabricada en **acero inoxidable AISI 201** tanto en el interior como en el exterior, lo que asegura resistencia y facilidad de limpieza.
 - **Encimera de mármol**, ideal para el trabajo con masas y la preparación de pizzas.
 - **Puertas abatibles con tirador integrado**, reversibles y con cierre automático, aptas para parrillas de **600x400 mm**.

- **Capacidad de almacenamiento:**

- Capacidad de **428 litros**, con una dotación de **1 parrilla por puerta**, proporcionando un almacenamiento flexible y suficiente para ingredientes y alimentos.

- **Aislamiento térmico:**

- **Poliuretano inyectado de 40 kg/m³**, que asegura un excelente aislamiento térmico y optimiza el consumo energético.

- **Control preciso:**

- Termostato digital **Dixell**, que permite un control electrónico de la temperatura para garantizar condiciones óptimas de conservación entre **2°C y +8°C**.
-

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** PZ-2600TN
 - **Referencia:** 3066
 - **Capacidad:** 428 litros
 - **Dimensiones:** 1510 x 800 x 1000 mm (altura hasta superficie de trabajo 850mm)
 - **Encimera:** Mármol
 - **Rango de temperatura:** 2°C ~ +8°C
 - **Refrigerante:** R290
 - **Puertas:** 2 puertas opacas abatibles, reversibles y con cierre automático
 - **Parrillas:** 1 por puerta (600 x 400 mm)
 - **Material:** Acero inoxidable AISI 201
 - **Aislamiento:** Poliuretano inyectado de 40 kg/m³
 - **Controlador:** Digital (termostato Dixell)
-

La **Mesa Refrigerada de Preparación de Pizzas PZ-2600TN** es una opción confiable y práctica para cocinas profesionales que buscan combinar una encimera resistente, almacenamiento eficiente y un sistema de refrigeración óptimo para la preparación de pizzas.

Características:

Fondo: 800mm

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Capacidad Litros: 428 Litros

Gas Refrigerante: Compresor Gas R290

Rango de temperatura: 2°C / +8°C

Medida: 1510x800x1000

Puerta: Opaca

Número de puertas: 2

Frío: Mesa Refrigerada de Preparación

Tipo de Puerta: Abatible

Controlador : Digital

Especiales: Para Pizzas

Frío Calor Neutra: Refrigeración

Breve descripción del producto:

La **Mesa Refrigerada de Preparación de Pizzas PZ-2600TN de 2 Puertas** (Referencia 3066) es perfecta para la preparación profesional de pizzas. Equipada con una resistente encimera de mármol, sistema de refrigeración eficiente y capacidad de **428 litros**, es una solución funcional y duradera para cocinas profesionales.

Fotos del producto: