

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-2600TNReferencia: 3066Capacidad: 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

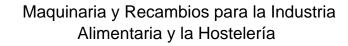
• Puertas: 2 puertas opacas abatibles, reversibles y con cierre automático

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.





Caracteristicas:

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:



