

Mesa refrigerada preparación pizzas PZ-3600TN 3 puertas



Código del Producto:

Referencia: 3067

-
-
-

Descripción del Producto:

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

- **Características principales:**

- **Refrigeración eficiente:**

- Sistema de **refrigeración por tiro forzado**, que asegura un enfriamiento uniforme en todo el interior.
 - Equipado con un compresor **EMBRACO** y refrigerante **R290**, que proporciona un rendimiento eficiente y respetuoso con el medio ambiente.
 - Función de **desescarche automático** para un mantenimiento sencillo y continuo.

- **Diseño robusto y funcional:**

- Fabricada con **interior y exterior en acero inoxidable AISI 201**, resistente a la corrosión y fácil de limpiar.
 - **Encimera de mármol**, ideal para trabajar con masas y preparar pizzas de forma profesional.
 - **Puertas abatibles con tirador integrado**, reversibles y con cierre automático, aptas para parrillas de **600x400 mm**.

- **Capacidad de almacenamiento:**

- Capacidad de **635 litros**, con una dotación de **1 parrilla por puerta**, proporcionando flexibilidad y espacio suficiente para organizar los ingredientes.

- **Aislamiento térmico:**

- **Poliuretano inyectado de 40 kg/m³**, que garantiza un aislamiento óptimo y un consumo energético reducido.

- **Control preciso:**

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

Especificaciones Técnicas:

- **Modelo:** PZ-3600TN
 - **Referencia:** 3067
 - **Capacidad:** 635 litros
 - **Dimensiones:** 2025 x 800 x 1000 mm
 - **Encimera:** Mármol
 - **Rango de temperatura:** 2°C ~ +8°C
 - **Refrigerante:** R290
 - **Puertas:** 3 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
 - **Alimentación:** Controlador digital Dixell
-

La **Mesa Refrigerada de Preparación de Pizzas PZ-3600TN** combina una encimera de mármol, alta capacidad de almacenamiento y un sistema de refrigeración eficiente, siendo la elección perfecta para cocinas que requieren soluciones profesionales y confiables.

Características:

Fondo: 800mm

Tensión de Alimentación: 220-240V AC 50Hz

Capacidad Litros: 635 Litros

Gas Refrigerante: Compresor Gas R290

Rango de temperatura: 2°C / +8°C

Medida: 2025x800x1000

Puerta: Opaca

Número de puertas: 3

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-3600TN de 3 Puertas** (Referencia 3067) es la solución ideal para cocinas profesionales que requieren una superficie de trabajo resistente y refrigeración eficiente. Su encimera de mármol está diseñada específicamente para la preparación de pizzas, y su capacidad de **635 litros** la hace perfecta para entornos de alta demanda.

Fotos del producto:

