

Mesa refrigerada preparación pizzas PZ-2610TN 2 puertas + cajones



Código del Producto:

Referencia: 3068

-
-

Descripción del Producto:

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

- Refrigeración por tiro forzado.
- Compresor EMBRACO.
- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 40 kg/m3.
- Termostato digital DIXELL con control electrónico y digital de temperatura y desescarche automático.
- Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático **apto para parrillas 600x400**.
- Dotación de 1 parrilla por puerta.
- 7 cajones cajones no refrigerados con guías telescópicas
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Capacidad 635 Litros.

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: 2
Frío: Mesa Refrigerada de Preparación
Tipo de Puerta: Abatible
Controlador : Digital
Especiales: Para Pizzas
Frío Calor Neutra: Refrigeración

Breve descripción del producto:

Mesa refrigerada para la preparación de pizzas, con encimera de mármol.

Fotos del producto: