



Mesa refrigerada para preparação de pizzas PZ-2600TN 2 portas



Product codes:

Reference: 3066

EAN13: -

UPC: -

Product description:

Você pode combinar essas mesas com os [expositores refrigerados para ingredientes](#).

- Principais características:

- Refrigeração eficiente:

- Sistema de **refrigeração por tiro forçado**, que garante uma distribuição uniforme do frio em todo o interior.
 - Compressor **EMBRACO** com refrigerante **R290**, eficiente e respeitoso com o meio ambiente.
 - Inclui **descongelamento automático**, facilitando a manutenção contínua.

- Design robusto e prático:

- Fabricada em **aço inoxidável AISI 201** tanto no interior quanto no exterior, o que assegura resistência e facilidade de limpeza.
 - **Top de mármore**, ideal para o trabalho com massas e a preparação de pizzas.
 - **Portas de abrir com puxador integrado**, reversíveis e com fechamento automático, adequadas para grelhas de **600x400 mm**.



◦ **Capacidade de armazenamento:**

- Capacidade de **428 litros**, com uma dotação de **1 grelha por porta**, proporcionando um armazenamento flexível e suficiente para ingredientes e alimentos.

◦ **Isolamento térmico:**

- **Poliuretano injetado de 40 kg/m³**, que assegura um excelente isolamento térmico e otimiza o consumo energético.

◦ **Controle preciso:**

- Termostato digital **Dixell**, que permite um controle eletrônico da temperatura para garantir condições ideais de conservação entre **2°C e +8°C**.
-

Especificações Técnicas:

- **Modelo:** PZ-2600TN
 - **Referência:** 3066
 - **Capacidade:** 428 litros
 - **Dimensões:** 1510 x 800 x 1000 mm
 - **Top:** Mármore
 - **Faixa de temperatura:** 2°C ~ +8°C
 - **Refrigerante:** R290
 - **Portas:** 2 portas opacas de abrir, reversíveis e com fechamento automático
 - **Grelhas:** 1 por porta (600 x 400 mm)
 - **Material:** Aço inoxidável AISI 201
 - **Isolamento:** Poliuretano injetado de 40 kg/m³
 - **Controlador:** Digital (termostato Dixell)
-

A **Mesa Refrigerada de Preparação de Pizzas PZ-2600TN** é uma opção confiável e prática para cozinhas profissionais que buscam combinar uma bancada resistente, armazenamento eficiente e um sistema de refrigeração ideal para a preparação de pizzas.

Product features:



Fundo: 800mm
Tensão de Alimentação: 220-240V CA 50Hz
Capacidade Litros: 428 Litros
Gás Refrigerante: Compressor Gás R290
Faixa de temperatura: 2°C / +8°C
Medida: 1510x800x1000
Porta: Opaca
Número de portas: 2
Frio: Mesa Refrigerada de Preparação
Tipo de Porta: Rebatível
Controlador: Digital
Especiais: Para Pizzas
Frio Calor Neutro: Refrigeração

Product short description:

A **Mesa Refrigerada de Preparação de Pizzas PZ-2600TN de 2 Portas** (Referência 3066) é perfeita para a preparação profissional de pizzas. Equipado com uma resistente bancada de mármore, sistema de refrigeração eficiente e capacidade de **428 litros**, é uma solução funcional e durável para cozinhas profissionais.

Product gallery:

