



Mesa refrigerada para preparação de pizzas PZ-3600TN 3 portas



Product codes:

Reference: 3067

EAN13: -

UPC: -

Product description:

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

- **Características principais:**

- **Refrigeração eficiente:**

- Sistema de **refrigeração por tiro forçado**, que assegura um resfriamento uniforme em todo o interior.
 - Equipado com um compressor **EMBRACO** e refrigerante **R290**, que proporciona um desempenho eficiente e respeitoso com o meio ambiente.
 - Função de **descongelamento automático** para uma manutenção simples e contínua.

- **Design robusto e funcional:**

- Fabricada com **interior e exterior em aço inoxidável AISI 201**, resistente à corrosão e fácil de limpar.
 - **Bancada de mármore**, ideal para trabalhar com massas e preparar pizzas de forma profissional.
 - **Portas dobráveis com puxador integrado**, reversíveis e com fechamento automático, adequadas para grelhas de **600x400 mm**.



◦ **Capacidade de armazenamento:**

- Capacidade de **635 litros**, com uma dotação de **1 grelha por porta**, proporcionando flexibilidade e espaço suficiente para organizar os ingredientes.

◦ **Isolamento térmico:**

- **Poliuretano injetado de 40 kg/m³**, que garante um isolamento ótimo e um consumo energético reduzido.

◦ **Controle preciso:**

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

Especificações Técnicas:

- **Modelo:** PZ-3600TN
- **Referência:** 3067
- **Capacidade:** 635 litros
- **Dimensões:** 2025 x 800 x 1000 mm
- **Bancada:** Mármore
- **Faixa de temperatura:** 2°C ~ +8°C
- **Refrigerante:** R290
- **Portas:** 3 portas opacas dobráveis, 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
- **Alimentação:** Controlador digital Dixell

A **Mesa Refrigerada de Preparação de Pizzas PZ-3600TN** combina uma bancada de mármore, alta capacidade de armazenamento e um sistema de refrigeração eficiente, sendo a escolha perfeita para cozinhas que requerem soluções profissionais e confiáveis.

Product features:



Fundo: 800mm
Tensão de Alimentação: 220-240V CA 50Hz
Capacidade Litros: 635 Litros
Gás Refrigerante: Compressor Gás R290
Faixa de temperatura: 2°C / +8°C
Medida: 2025x800x1000
Porta: Opaca
Número de portas: 3
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-3600TN de 3 Portas** (Referência 3067) é a solução ideal para cozinhas profissionais que requerem uma superfície de trabalho resistente e refrigeração eficiente. Sua bancada de mármore é projetada especificamente para a preparação de pizzas, e sua capacidade de **635 litros** a torna perfeita para ambientes de alta demanda.

Product gallery:

