



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

MESA PIZZERÍA REFRIGERADA CON N° 2 PUERTAS EN 60X40 + 7 CAJONES Y VITRINA EXPOSITORA PARA 10 RECIPIENTES GN 1/4

SKU: PZ26138TN



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MESA PIZZERÍA REFRIGERADA CON N° 2 PUERTAS EN 60X40 + 7 CAJONES Y VITRINA EXPOSITORA PARA 10 RECIPIENTES GN 1/4

La mesa de pizzería tiene una estructura interna y externa de **acero inoxidable**, material que ofrece higiene, practicidad y robustez.

Las **patas ajustables** son de acero inoxidable y la altura mínima de la mesa es de 86 cm y la altura máxima es de 88 cm (excursión pata 2 cm).

El mostrador tiene una encimera de **granito con peto trasero de 15 cm**.

La **refrigeración es ventilada** y esto significa que el frío se produce por un **evaporador** de aletas **tratado con materiales anticorrosivos** colocado fuera de la cámara.

La temperatura del banco es positiva y tiene un rango **de -2°C y + 8°C**, se puede regular y controlar constantemente gracias a un **termostato digital**.

El banco está equipado con **2 puertas** con un **sello** magnético **fácilmente extraíble** y **una cajonera con 7 cajones** no refrigerados para recipientes 60x40.

El refrigerador está equipado con **descongelación automática** con **evaporación automática** del agua de condensación.

El mostrador de pizza trabaja con un rendimiento del 100% hasta una temperatura máxima, del ambiente en el que se coloca, de +35°C con una humedad relativa del 50%.

La vitrina para ingredientes colocada encima del mostrador pizzería tiene una **estructura de acero inoxidable**.

La refrigeración es estática con una temperatura de trabajo **de -2°C a + 8°C**.

La vitrina está preparada para 10 recipientes GN 1/4 que no están incluidos en el precio.

El mostrador de pizza y la vitrina tienen como **gas refrigerante R600a**.

EQUIPAMIENTO DE SERIE:

- N.7 pares de guías por puerta
- Patas ajustables
- Vitrina para ingredientes

Para cualquier información, el personal de Projectfood está a tu disposición



DATOS TECNICOS

Peso	430 kg
Dimensiones	209 × 83 × 155 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L2025xP800xH1050 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L1052xP630xH589 mm
Dimensiones vitrina expositora LxPxH	L2000xP335xH435 mm
Capacidad recipiente vitrina expositora	10 recipientes GN 1/4
Temperatura	de -2°C a +8°C
Capacidad refrigerador (lt)	390 lt
Tipología puerta	Puerta batiente
Número puertas	Con 2 Puertas
Número cajones	Nº7 cajones
Resistencia puerta	Sí
Sello	Sello de enclavamiento
Espesor aislamiento	60 mm – 40 mm
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	275 watt + 150 watt
Control temperatura	Digital
Tipología refrigeración	Ventilada
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Gas refrigerante	R600a
Descongelación	Automática



PROJECT Food®

VIA PIER ENRICO MOTTA n° 50
15033 - CASALE MONFERRATO (AL)
W: www.projectfood.it
E: info@projectfood.it
T: 0142578990
P.IVA: IT02579710068

Evaporación agua de condensación	Automática
Temperatura (+/-)	Positivo
Estructura externa refrigerador	Acero inoxidable
Estructura interior	Acero inoxidable
Equipamiento de serie	N.7 pares de guías
Profundidad mesa pizza	80 cm
Cajonera	Sí
Vitrina expositora	Con vitrina expositora
Producción	MADE IN P.R.C