



**PROJECT Food**®

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

**MESA PIZZERÍA REFRIGERADA CON N° 3 PUERTAS EN 60X40 Y VITRINA EXPOSITORA PARA 9 RECIPIENTES GN 1/3**

**SKU: PZ36238TN**



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### MESA PIZZERÍA REFRIGERADA CON N° 3 PUERTAS EN 60X40 Y VITRINA EXPOSITORA PARA 9 RECIPIENTES GN 1/3

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**.

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 9 recipientes GN 1/3** que no están incluidos en el precio.

El mostrador de pizza tiene como **gas refrigerante R290** y la vitrina tiene 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

<b>Peso</b>	412 kg
<b>Dimensiones</b>	209 × 83 × 155 cm
<b>Dimensiones externas LxPxH (mm)</b>	L2025xP800xH1050 mm
<b>Dimensiones internas LxPxH (mm)</b>	L1562xP630xH589 mm
<b>Dimensiones vitrina expositora LxPxH</b>	L2000xP395xH435 mm
<b>Capacidad recipiente vitrina expositora</b>	9 recipientes GN 1/3
<b>Temperatura</b>	de -2°C a +8°C
<b>Capacidad refrigerador (lt)</b>	580 lt
<b>Tipología puerta</b>	Puerta batiente
<b>Número puertas</b>	Con 3 Puertas
<b>Resistencia puerta</b>	Sí
<b>Sello</b>	Sello de enclavamiento
<b>Espesor aislamiento</b>	60 mm – 40 mm
<b>Alimentación</b>	Monofásica 230/1 N/50 Hz
<b>Potencia absorbida (watt)</b>	Refrigeración 1270 watt + calentamiento 1000 watt
<b>Control temperatura</b>	Digital
<b>Tipología refrigeración</b>	Ventilada
<b>Unidad de refrigeración</b>	Tropicalizada
<b>Gas refrigerante</b>	Mesa R290 + Vitrina R600a
<b>Descongelación</b>	Automática



**PROJECT Food**®

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

<b>Evaporación agua de condensación</b>	Automática
<b>Temperatura (+/-)</b>	Positivo
<b>Estructura externa refrigerador</b>	Acero inoxidable
<b>Estructura interior</b>	Acero inoxidable
<b>Equipamiento de serie</b>	N.7 pares de guías
<b>Vitrina expositora</b>	Con vitrina expositora
<b>Cajonera</b>	No
<b>Profundidad mesa pizza</b>	80 cm
<b>Producción</b>	MADE IN P.R.C