



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

Página: 1

MESA REFRIGERADA NEGRA EMPOTRABLE CON N° 1 PUERTA + N° 2 CAJONES Y TEMP. DE 0°C A +10°C - PROF. 50 CM

SKU: PF200Q



DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

MESA REFRIGERADA NEGRA SIN PETO TRASERO CON N° 1 PUERTA + N° 2 CAJONES – PROFUNDIDAD 50 CM | TEMPERATURA DE 0°C A +10°C

Diseñado para **eficiencia, practicidad y versatilidad**, la **mesa refrigerada negra con n° 1 puerta + n° 2 cajones** es ideal para **bares, restaurantes y locales comerciales**. Gracias a su **estructura de acero pintado negro, refrigeración ventilada y diseño compacto**, garantiza un **alto rendimiento** y una **optimización del espacio**, adaptándose perfectamente a cada necesidad profesional.

Características principales:

- **Estructura externa en chapa prelacada anticorrosión negra:** robusta y resistente.
- **Interior con ángulos redondeados:** para una limpieza facilitada y máxima higiene.
- **Sistema de refrigeración ventilada:** para una temperatura siempre uniforme.
- **Temperatura regulable de 0°C a +10°C:** controlada con **termostato digital**.
- **Cajones con sistema antivuelco:** para garantizar la estabilidad de latas y botellas.
- **Iluminación LED interna con 2 tiras de LED verticales:** gestionables mediante el **botón**



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

ON/OFF.

Rendimiento elevado:

- **Tropicalizado:** con **rendimiento máximo hasta +35°C y una humedad relativa del 50%.**
- **Recirculación del aire con ventilador:** para garantizar una distribución constante del frío.
- **Evaporador tratado anticorrosión:** para garantizar fiabilidad a lo largo del tiempo.
- **Descongelación automática con evaporación de la condensación:** para un funcionamiento sin interrupciones.
- **Eficiencia silenciosa:** con un nivel de ruido de solo **47 dB** se adapta perfectamente a cualquier entorno.
- **Gas refrigerante R600a:** ecológico y eficiente, para un **rendimiento óptimo y bajo impacto ambiental.**

Dotación incluida:

- **N.2 rejillas por puerta (L430 x P395 mm):** para una gestión versátil de los alimentos.
- **N.2 pares de guías por puerta:** para una mejor organización del espacio interior.

Gracias a sus **dimensiones compactas**, la **mesa negra sin peto trasero** es ideal para ser **empotrado debajo de un mostrador de bar**, optimizando el espacio de trabajo sin renunciar a la eficiencia. La solución perfecta para quienes buscan un **diseño moderno, un rendimiento confiable y máxima versatilidad.** □□

DATOS TECNICOS

Peso	120 kg
Dimensiones	151 × 59 × 104 cm
Dimensiones externas LxPxH (mm)	L1462xP513xH860 mm
Dimensiones internas LxPxH (mm)	L1080xP415xH720 mm
Profundidad mesas refrigeradas	50 cm
Capacidad refrigerador (lt)	Capacidad bruta: 350 lt Capacidad neta: 201 lt



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

Temperatura	+0°C/+10°C
Tipo de refrigeración	Refrigeración ventilada
Control de temperatura	Digital
Alimentación	Monofásica 230/1 N/50 Hz
Potencia absorbida (watt)	320 Watt
Consumo kWh/añual	1048 kWh/annum
Iluminación	Nº2 LED verticales
Gas refrigerante	R600a
Unidad de refrigeración	Tropicalizada
Máx temperatura/Humedad ambiente	+35°C / 50%HR
Descongelación	Automática
Evaporación agua de condensación	Automática
Espesor aislamiento	40 mm
Número puertas	Nº1 puerta + nº2 cajones
Cierre Puerta	Con llave
Estructura externa	Chapa prelacada con tratamiento anticorrosión de color negro
Estructura interior	Acero inoxidable
Peto trasero refrigerador	Sin peto trasero
Clase climática	4
Clase energética	C
Equipamiento de serie	Cada puerta está equipada con 2 rejillas (430×395 mm) Cajones equipados con rejillas antivuelco
Producción	MADE IN P.R.C