

## MESA REFRIGERADA PARA PIZZA COMPLETA

Mesa refrigerada para pizzería, realizada con estructura monobloco interna y externa en acero inoxidable AISI 304. Evaporador ventilado. Descongelación automática por aire, evaporación de condensación automática. Termómetro-termostato digital. Modelo con 3 compartimentos refrigerados con puertas. Encimera en granito con vitrina refrigerata.



<i>Clase climática compartimiento</i>	T (+43°C)	<i>Clase climática vitrina</i>	N (+32°C)
<i>Nº puertas</i>	2	<i>Potencia frigorífica -10°C W</i>	560
<i>Potencia frigorífica vitrina W</i>	290	<i>Refrigerante/GWP</i>	R290/3
<i>Temperatura compartimiento</i>	+2/+10°C	<i>Temperatura vitrina</i>	+2/+10°C

### Características funcionales

- Modelo con 3 compartimentos refrigerados con puertas.
- Panel de mandos electrónico con interruptor encendido/apagado y termómetro-termostato.
- Descongelamiento automático por aire.
- Evaporación automática de la condensación.
- Nivel sonoro: < 70 dBA.
- La gran fiabilidad del producto está por el nivel de protección IP24 de los elementos funcionales.
- Para compartimento: sistema de refrigeración ventilado obtenido a través de un evaporador con aletas pintadas, con protección y ventilador eléctrico. Sistema de circulación de aire "U" en el compartimento del motor con entrada de aire frontal en la habitación y expulsión frontal del aire caliente. El alto valor de humedad, en la medida del 90%, garantiza una preservación ideal de las "bolas de pizza".
- Para la vitrina superior: refrigeración estática, con el evaporador inyectado en la parte inferior y en las paredes, con circulación de aire en el compartimento del motor con entrada delantera y salida trasera y lateral.

### Características constructivas

- Encimera en granito ROSA BETA, 30 mm de espesor, soporte perimetral en tres lados.
- Vitrina refrigerada de acero inoxidable AISI 304, aislado, con vidrios verticales y laterales; vidrio templado superior. Panel de control con termómetro-termostato digital e interruptor de encendido y apagado. Para completar con contenedores.
- Profundidad de la vitrina refrigerada: 330 mm. Para G.N. 1/2, altura máxima 150 mm y submúltiplos relativos.
- Estructura monobloco en acero inoxidable AISI 304 con ángulos internos redondeados, sistema de aislamiento en espuma de poliuretano sin el uso de CFC. Puerta, laterales y salpicadero en acabado satinado. Acabado Scotchbrite. Acabado interno brillante. Espesor de aislamiento variable: de 60 a 40 mm.
- Grupo motor extraíble para facilitar la ejecución de las operaciones periódicas de limpieza del condensador. Sistema de circulación del aire en "U" para garantizar máxima fiabilidad del grupo motor.
- Gas refrigerante del compartimento: R290.
- Fluido refrigerante de la vitrina refrigerada: R290.
- Puerta con sistema de cierre automático para aberturas de menos de 90°. Manija de acero inoxidable integrada, fácil de agarrar. Junta magnética fácilmente extraíble. Profundidad con puerta abierta: 118 cm.
- Compartimento refrigerado útil para contener recipientes Euronorm de 60x40 cm; cremalleras en acero inoxidable AISI 304 para soportar rejillas / cubetas, que se pueden quitar fácilmente.
- Boca de desagüe en el fondo para facilitar las operaciones de limpieza.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Patas en acero inox, con altura regulable.

### Equipamiento de serie



# BZ203S



- Cada compartimento / puerta se suministra: 1 par de guías de acero inoxidable para soportar rejillas / cubetas y 1 rejilla plastificada.
- Vitrina refrigerada suministrada con : 2 distanciadores.

## Accesorios en opción

- Para compartimento refrigerado: guías para contenedores de 60x40 cm, contenedores de 60x40 cm, ruedas.

## Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	230V 1N~ / 50Hz	<i>Peso neto</i>	335 kg
<i>Peso bruto</i>	380 kg	<i>Potencia electrica</i>	0,48 kW
<i>Dimensiones</i>	207x75x147 cm	<i>Embalaje</i>	211x92x168 cm

MESAS REFRIGERADAS  
MESA REFRIGERADA PARA PIZZA COMPLETA