



1.3

Mesas
Serie 800
EN 600x400

MESA PASTELERÍA 600x400

- ✓ Gran diseño, fino y elegante
- ✓ Exterior e interior en inox. AISI304
- ✓ Puerta sobre el motor refrigerada
 - ✓ Frío positivo y negativo
- ✓ Interior con esquinas y aristas redondeadas
 - ✓ Equipamiento Euronorm 600x400
- ✓ Modelo con fregadera y modelo buffet
 - ✓ Posibilidad de grupo remoto
 - ✓ Cajones refrigerados en opción
 - ✓ Puertas cristal con iluminación LED
 - ✓ Control temperatura digital y táctil
 - ✓ Sistema de control por WiFi en opción
- ✓ Compresores y ventiladores más eficientes
 - ✓ Consumo energético reducido
 - ✓ R134a, R452A y opción R290

MESA PARA PIZZA 600x400

- ✓ Gran diseño, fino y elegante
- ✓ Exterior e interior en inox. AISI304
- ✓ Puerta sobre el motor refrigerada
- ✓ Interior con esquinas y aristas redondeadas
 - ✓ Encimera con dispensador de cubetas GN
 - ✓ Dispensador refrigerado con tapa
 - ✓ Opción cajón recoge migas sobre encimera
 - ✓ Posibilidad de grupo remoto
- ✓ Bloques de 2 o 3 cajones refrigerados, en opción
 - ✓ Puertas cristal con iluminación led
 - ✓ Control temperatura digital y táctil
 - ✓ Sistema de control por WiFi en opción
- ✓ Compresores y ventiladores más eficientes
 - ✓ R134a y opción R290

MESA PARA PIZZA 600x400 CUBETAS ELEVADAS

- ✓ Exterior e interior en inox. AISI304
- ✓ Puerta sobre el motor refrigerada
- ✓ Interior con esquinas y aristas redondeadas
 - ✓ Dispensador de cubetas GN sobre elevado
 - ✓ Encimera con máximo espacio de trabajo
 - ✓ Tapa aislada sobre dispensador refrigerado
 - ✓ Posibilidad de grupo remoto
- ✓ Bloques de 2 o 3 cajones refrigerados, en opción
 - ✓ Puertas cristal con iluminación led
 - ✓ Control temperatura digital y táctil
 - ✓ Sistema de control por WiFi en opción
- ✓ Compresores y ventiladores más eficientes
 - ✓ R134a y opción R290

Pastelería (serie 800)

Máximo espacio,
trabajo más cómodo

Muebles frigoríficos de elegante diseño fabricados totalmente en acero inox. AISI 304, con el estándar euronorm 60x40, las guías con sistema antivuelco, su robustez y fiabilidad son la herramienta perfecta para los espacios profesionales. La gran superficie de trabajo aporta un plus de comodidad a la hora de realizar diferentes elaboraciones. Hay gran variedad de configuraciones.



MESA PASTELERIA 600x400

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN



Exterior e interior en acero inox. AISI 304, incluida la trasera, exterior en acabado finamente satinado e interior en 2B.

Encimera en punto redondo y en opción peto integrado de 100 mm de altura.

Patas de acero inox. AISI 304 finamente satinado, regulables en altura.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión con densidad 40 Kg/m³ y con ODP=0, no daña la capa de ozono.

Unidad condensadora extraíble y refrigerada por aire.

Sistema de evaporación por tiro forzado y evaporador con protección anticorrosión.

Interior con esquinas y aristas redondeadas, equipa guías para estantes EN60x40 (600x400mm) de acero plastificado, regulables en altura.

Panel de mandos en zona frontal, con interruptor luminoso bipolar y controlador electrónico digital, táctil y con opción WiFi.

Desescarche automático.

Puertas con tirador integrado y burletes magnéticos, fácilmente intercambiables.

Ventiladores electrónicos y compresores más eficientes (según modelos).

Posibilidad de elegir como gas refrigerante el más ecológico R-290.



ENCIMERAS

Estándar, sin peto en punto redondo
Peto 100x20 mm, opcional
Sin encimera (MP-F)

ENCIMERAS

De acero inox. AISI 304 en una sola pieza, la estándar sin peto y frente en punto redondo. Hay opciones, como el peto integrado de 100x20 mm. Hay un modelo sin ella para facilitar su integración en una línea.

CONTROL

Control electrónico de Tª, desescarches, etc. con visor digital del estado. Táctil. Se utilizan modelos estándar para facilitar el manejo y la posible sustitución.

WiFi

Control y regulación a distancia de la Tª, visor de gráficos de Tª registrada, alarmas por salida de rangos, etc. Opción con sobrecoste.

GASES R

Se están utilizando los gases R134a y R452A libres de CFC y con bajo impacto ecológico, pero opcionalmente se pueden pedir con gas R290 más respetuoso con el medio.

AISLAMIENTO

Poliuretano inyectado a alta presión con una densidad de 40 Kg/m³. Altamente ecológico, en base agua, tiene ODP=0 por lo que no daña la capa de ozono.

AISI 304

Exterior, incluida la trasera e interior en acero inox. de alta calidad. Las patas también son de acero inox. regulables en altura 140-200 mm.

INTERIOR

Interior con aristas y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Preparado para parrillas o bandejas tipo pastelería EN60x40. Dispone de un desagüe para drenaje de líquidos del interior.

+ ESPACIO

La puerta pequeña está refrigerada, consiguiendo mayor capacidad interior, para la misma longitud exterior.

GUÍAS

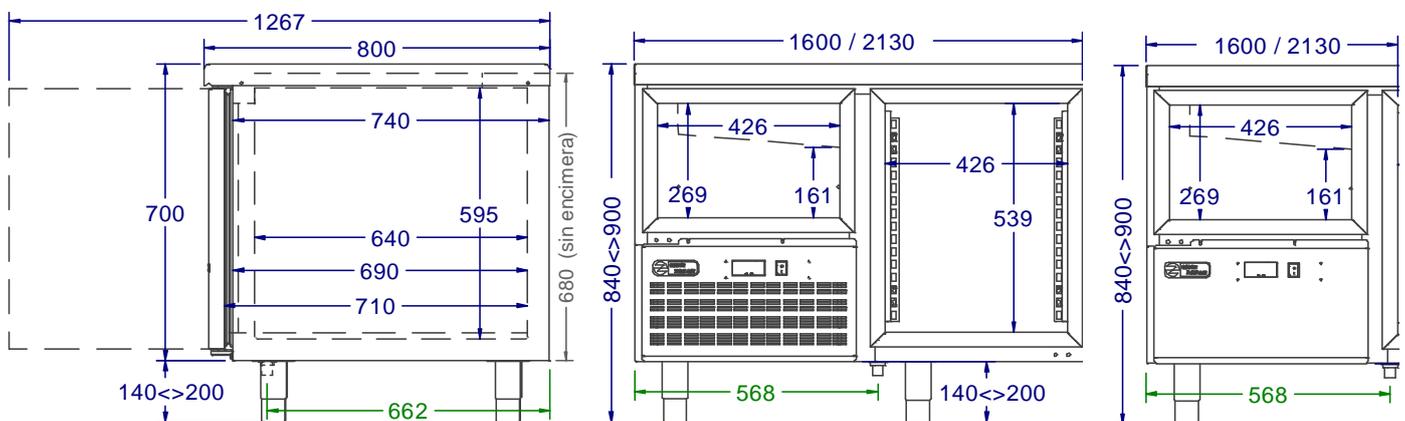
Guías de acero inox. AISI 304 con sistema en "L" para estantes de pastelería, regulables en altura cada 30 mm.



MEDIDAS GENERALES

MP-Estándar

MP-Distancia



MESA PASTELERÍA BUFFET



La encimera tiene un hueco capaz de albergar en su interior cubetas gastro-norm refrigeradas. Tiene una tapa de acero inox. con fijación en la posición abierta. Las cubetas no están incluidas.

A continuación se expone un ejemplo de capacidad de cubetas para los modelos MP-1600-B y MP-2150-B.

Ejemplo cubetas MP-1600-B



Ejemplo cubetas MP-2150-B



Cubetas NO incluidas en el precio

MESA PASTELERÍA UNIDAD A DISTANCIA

El mueble lleva la instalación del equipo de frío (evaporador completo) y mandos, pero el grupo motor va colocado a distancia. Se consigue reducir el ruido en la zona del mueble. También permite ser conectado a una unidad central que se utilice para varios equipos. Se puede aplicar a todos los modelos.



Grupo motor **incluido** en el precio.



MESA PASTELERÍA CON COMPARTIMENTO NEUTRO



En la puerta derecha del mueble se puede realizar un compartimento neutro para dejar las bolas de masa reposando. Dispone de guías antivuelco para colocar bandejas o cubetas tipo pastelería en medidas EN60x40 (600x400mm)

*Cubetas o bandejas NO incluidas

OPCIONES



PUERTAS

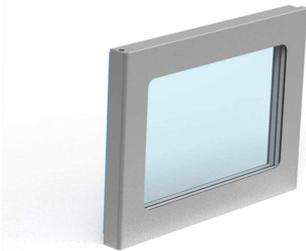
La línea de las puertas de cristal es idéntica a la de las ciegas. El marco es de acero inox. AISI 304 y cuenta con triple vidrio y doble cámara para mejorar el aislamiento. Puede llevar resistencia antivaho.

LED

Todos los muebles con puertas de cristal llevan de serie iluminación led. Opcionalmente se puede elegir el color o instalar un sistema de varios colores (RGB) con un mando a distancia para cambiarlos.



TAMAÑO PUERTAS (REFRIGERACIÓN)

| Sustituir puerta pequeña MP por puerta pequeña MP cristal | Sustituir puerta grande MP por puerta grande MP cristal |
|---|--|
|  |  |
| 105 € | 115 € |
| OPCIÓN: Suplemento por iluminación LED RGB multicolor con mando a distancia para cambiar el color 150 € | |

Mesas Serie 800 (60x40)

OPCIONES



CAJONES

Realizados en acero inox AISI 304 siguiendo la línea de las puertas. La cubeta es también de acero y tiene perforaciones. Lleva burletes magnéticos fácilmente intercambiables. Pueden ser bloques de 2 o 3 cajones por puerta.

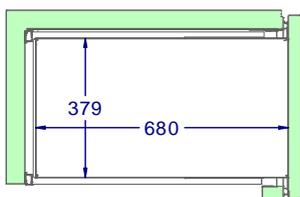
GUÍAS

Telescópicas de tres piezas, en acero inox. y con ruedas macizas. Muy robustas, soportan hasta 60 Kg, permiten la extracción completa de la cubeta. Admiten desenganchar el cajón del mueble para facilitar las tareas de limpieza.

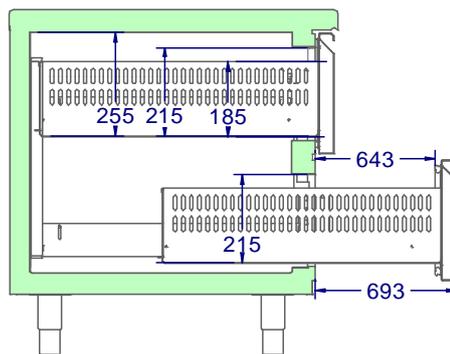


BLOQUES CAJONES

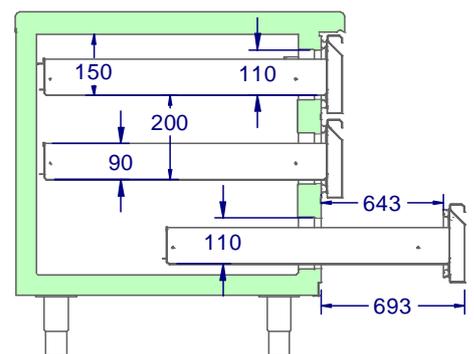
| | | |
|---|---|---|
| Sustituir puerta grande MP por un bloque de 2 cajones (B2C) | Sustituir puerta grande MP por un bloque de 3 cajones (B3C) | OPCIÓN se pueden pedir las tapas de los cajones de cristal |
|  |  |  |
| 520 € | 625 € | *Consultar |



▲
Vista Superior



Bloque de 2 cajones
Refrigerados



Bloque de 3 cajones
Refrigerados





MESA REFRIGERADA PASTELERÍA 600x400

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática | Gas Refrig. | AEC (kWh/año) | Pot. Elec. (W) | CEE | PRECIO |
|---------|--------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|-----|---------|
| MP-1600 | 1600x800x850 | 0°/8°C | 427 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 1555 | 290 | D | 2.503 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 1369 | 260 | C | |
| MP-2150 | 2130x800x850 | 0°/8°C | 623 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 1734 | 495 | D | 2.956 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 1556 | 400 | C | |

| MODELOS SIN ENCIMERA | MP-1600-F | 2.383 € | MP-2150-F | 2.826 € |
|----------------------|-----------|---------|-----------|---------|
|----------------------|-----------|---------|-----------|---------|

*OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€



MESA REFRIGERADA PASTELERÍA 600x400 UNIDAD A DISTANCIA

Unidad incluida en el precio

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática* | Gas Refrig. | Pot. Elec.* (W) | PRECIO |
|-----------|--------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|------------------|-------------|-----------------|---------|
| MP-1600-D | 1600x800x850 | 0°/8°C | 427 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 290 | 2.627 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 260 | |
| MP-2150-D | 2130x800x850 | 0°/8°C | 623 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 495 | 3.093 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 400 | |

| MODELOS SIN ENCIMERA | MP-1600-DF | 2.507 € | MP-2150-DF | 2.963 € |
|----------------------|------------|---------|------------|---------|
|----------------------|------------|---------|------------|---------|

*OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€

* Datos técnicos estimados con el equipo que suministra Oscar Zarzosa



MESA PASTELERÍA 600x400 CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática | Gas Refrig. | AEC (kWh/año) | Pot. Elec. (W) | CEE | PRECIO |
|-----------|--------------|------------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|-----------------|-------------|---------------|----------------|-----|---------|
| MP-1600-H | 1600x800x850 | -21°/-15°C | 407 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-452A | 2866 | 480 | D | 3.226 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 2464 | 385 | D | |
| MP-2150-H | 2130x800x850 | -21°/-15°C | 598 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-452A | 3668 | 610 | D | 3.683 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 3231 | 575 | D | |

| MODELOS SIN ENCIMERA | MP-1600-HF | 3.106 € | MP-2150-HF | 3.553 € |
|----------------------|------------|---------|------------|---------|
|----------------------|------------|---------|------------|---------|

*OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€



MESA PASTELERÍA CONSERVACIÓN DE CONGELADOS UNIDAD A DISTANCIA

Unidad incluida en el precio

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática* | Gas Refrig. | Pot. Elec.* (W) | PRECIO |
|------------|--------------|------------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|------------------|-------------|-----------------|---------|
| MP-1600-HD | 1600x800x850 | -21°/-15°C | 407 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-452A | 480 | 3.348 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 385 | |
| MP-2150-HD | 2130x800x850 | -21°/-15°C | 598 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-452A | 610 | 3.820 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 575 | |

| MODELOS SIN ENCIMERA | MP-1600-HDF | 3.228 € | MP-2150-HDF | 3.690 € |
|----------------------|-------------|---------|-------------|---------|
|----------------------|-------------|---------|-------------|---------|

*OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€

* Datos técnicos estimados con el equipo que suministra Oscar Zarzosa



MESA REFRIGERADA PASTELERÍA 600x400 BUFFET

Cubetas NO incluidas en el precio.

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática | Gas Refrig. | Pot. Elec. (W) | PRECIO |
|-----------|--------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|-----------------|-------------|----------------|---------|
| MP-1600-B | 1600x800x850 | 0º/8ºC | 427-Vc* | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 290 | 2.937 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 260 | |
| MP-2150-B | 2130x800x850 | 0º/8ºC | 623-Vc* | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 495 | 3.535 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 400 | |

*Vc: Volumen cubetas

=OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha, también cambia la posición del buffet: 90€



MESA REFRIGERADA PASTELERÍA 600x400 BUFFET UNIDAD A DISTANCIA

Unidad incluida en el precio. Cubetas NO incluidas.

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática* | Gas Refrig. | Pot. Elec.* (W) | PRECIO |
|------------|--------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|------------------|-------------|-----------------|---------|
| MP-1600-BD | 1600x800x850 | 0º/8ºC | 427-Vc* | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 290 | 3.059 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 260 | |
| MP-2150-BD | 2130x800x850 | 0º/8ºC | 623-Vc* | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 495 | 3.672 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 400 | |

*Vc: Volumen cubetas

=OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha, también cambia la posición del buffet: 90€

* Datos técnicos estimados con el equipo que suministra Oscar Zarzosa



COMPARTIMENTO NEUTRO PARA MESA REFRIGERADA PASTELERÍA 600x400

Cubetas NO incluidas en el precio.

| MODELO | PRECIO |
|--|--------|
| COMPARTIMENTO NEUTRO EN PUERTA GRANDE MP (sin cubetas) | 305 € |



ENCIMERA GRANITO PARA MESA REFRIGERADA PASTELERÍA 600x400

| MODELO | PRECIO |
|--|-----------|
| ENCIMERA DE GRANITO COLOCADA SOBRE LA DE ACERO INOX EN PUNTO RECTO PARA MP | CONSULTAR |

Pizza (serie 800)

Todo el espacio
que necesitas

Muebles frigoríficos de elegante diseño fabricados totalmente en acero inox. AISI 304, con el estándar euronorm 60x40, disponen de un espacio para poder colocar cubetas GN refrigeradas y tener todos los ingredientes fácilmente accesibles. El enorme espacio disponible en las encimeras de trabajo hace mucho más cómoda la elaboración de los diferentes productos. El interior cuenta con un sistema de guías horizontales. Robustos y fiables, son la herramienta perfecta para las cocinas profesionales.



MESA para PIZZAS 600x400

CARACTERÍSTICAS DE CONSTRUCCIÓN

Exterior e interior en acero inox. AISI 304, incluida la trasera, exterior en acabado finamente satinado e interior en 2B.

Encimera en punto redondo diseñada para albergar cubetas gastronorm refrigeradas y a la vez disponer del máximo espacio de trabajo.

Patas de acero inox. AISI 304 finamente satinado, regulables en altura.

Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión con densidad 40 Kg/m^3 y con $\text{ODP}=0$, no daña la capa de ozono.

Unidad condensadora extraíble y refrigerada por aire.

Evaporación por tiro forzado y evaporador con protección anticorrosión.

Interior con esquinas y aristas redondeadas. Guías para estantes EN60x40 (600x400mm) de acero plastificado, regulables en altura.

Panel de mandos en zona frontal, con interruptor luminoso bipolar y controlador electrónico digital, táctil y con opción WiFi. Desescarche automático.

Puertas con tirador integrado y burletes magnéticos, fácilmente intercambiables.

Tapa en acero inox. con fijación en la posición abierta, en modelos TPL tiene aislamiento y cierre con burlete magnético, en TP aislamiento simple.

Ventiladores electrónicos y compresores más eficientes (según modelos).

Posibilidad de elegir como gas refrigerante el más ecológico R-290.



MESAS SERIE 800


OSCAR ZARZOSA

ENCIMERAS

De acero inox. AISI 304 en una sola pieza, con el frente en punto redondo. Hay opción de pedir el frente en punto recto. También se ofrece terminación en granito para la zona de trabajo, éste va colocado sobre la encimera de chapa.

HIGIENE

Interior con aristas y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Desagüe para drenaje de líquidos del interior.

CONTROL

Control electrónico de Tª, desescarches, etc. con visor digital del estado. Táctil. Se utilizan modelos estándar para facilitar el manejo y la posible sustitución.

WiFi

Control y regulación a distancia de la Tª, visor de gráficos de Tª registrada, alarmas por salida de rangos, etc. Opción con sobrecoste.



TAPA SUPERIOR

En acero inox. AISI 304 y tirador en la parte delantera, aislada, con el frente y la trasera en punto redondo, pivotante sobre las bisagras posteriores y con fijación en la posición abierta.

AISI 304

Exterior, incluida la trasera e interior en acero inox. de alta calidad. Las patas también son de acero inox. regulables en altura 140-200 mm.

+ ESPACIO

La puerta pequeña está refrigerada, consiguiendo mayor capacidad interior, para la misma longitud exterior.

MOTOR

El grupo motor de serie viene en la parte izquierda, pero opcionalmente, con sobrecoste, se puede pedir a la derecha.

GASES R

Se está utilizando el gas R134a libre de CFC y con bajo impacto ecológico, pero opcionalmente se puede pedir con gas R290 más respetuoso con el medio.

AISLAMIENTO

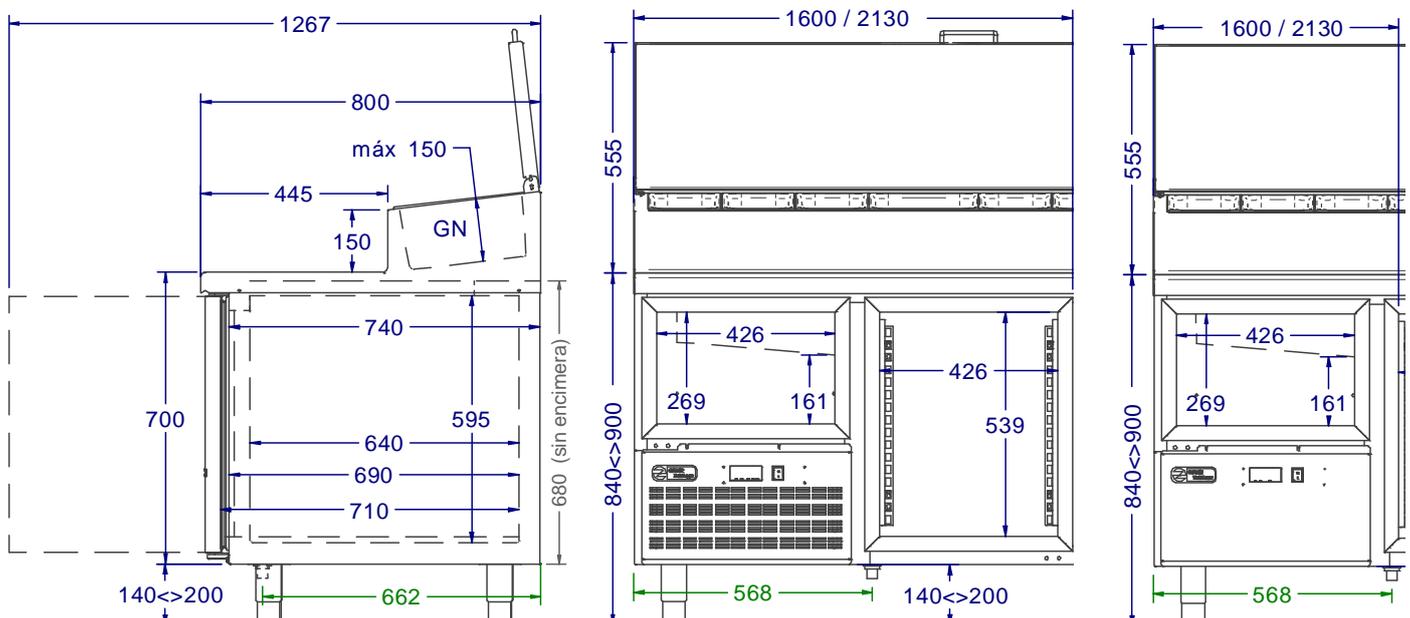
Poliuretano inyectado a alta presión con una densidad de 40Kg/m³. Altamente ecológico, en base agua, tiene ODP=0 por lo que no daña la capa de ozono.

*Importante: Los alimentos que se coloquen en el dispensador superior deben estar previamente refrigerados

MEDIDAS GENERALES

TP-Estándar

TP-Distancia



MESA PARA PIZZAS 600x400 UNIDAD A DISTANCIA

El mueble lleva la instalación del equipo de frío (evaporador completo) y mandos, pero el grupo motor va colocado a distancia. Se consigue reducir el ruido en la zona del mueble. También permite ser conectado a una unidad central que se utilice para varios equipos. Se puede aplicar a todos los modelos.

Grupo motor **incluido** en el precio.



EJEMPLO DE CAPACIDAD DE CUBETAS EN TP

A continuación, se pueden observar dos ejemplos de la capacidad del dispensador de cubetas en los modelos TP-1600 y TP-2150. Se trata de una vista superior y también se indica el tamaño de las cubetas por ejemplo GN1/1, GN1/2, GN1/3 etc. Las cubetas aquí indicadas, se pueden sustituir por otras cubetas gastronorm equivalentes. Las cubetas gastronorm NO están incluidas.

Ejemplo cubetas TP-1600



Ejemplo cubetas TP-2150



Cubetas NO incluidas en el precio

MESA para PIZZAS 600x400

0°C / +8°C



MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400

Cubetas NO incluidas en el precio.

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática | Gas Refrig. | Pot. Elec. (W) | PRECIO |
|---------|--------------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|-----------------|-------------|----------------|---------|
| TP-1600 | 1600x800x(850+230) | 0º/8°C | 407+75 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 320 | 3.191 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 260 | |
| TP-2150 | 2130x800x(850+230) | 0º/8°C | 598+100 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 495 | 3.791 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 400 | |

=OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€



MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400 UNIDAD A DISTANCIA

Unidad incluida en el precio. Cubetas NO incluidas.

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática* | Gas Refrig. | Pot. Elec.* (W) | PRECIO |
|-----------|--------------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|------------------|-------------|-----------------|---------|
| TP-1600-D | 1600x800x(850+230) | 0º/8°C | 407+75 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 320 | 3.369 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 260 | |
| TP-2150-D | 2130x800x(850+230) | 0º/8°C | 598+100 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a | 495 | 3.967 € |
| | | | | | | | | | R-290 | 400 | |

=OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€

* Datos técnicos estimados con el equipo que suministra Oscar Zarzosa

OPCIONES



PUERTAS

La línea de las puertas de cristal es idéntica a la de las ciegas. El marco es de acero inox. AISI 304 y cuenta con triple vidrio y doble cámara para mejorar el aislamiento. Puede llevar resistencia antivaho.

LED

Todos los muebles con puertas de cristal llevan de serie iluminación led. Opcionalmente se puede elegir el color o instalar un sistema de varios colores (RGB) con un mando a distancia para cambiarlos.



TAMAÑO PUERTAS (REFRIGERACIÓN)

| Sustituir puerta pequeña TP por puerta pequeña TP cristal | Sustituir puerta grande TP por puerta grande TP cristal |
|--|--|
|  |  |
| 105 € | 115 € |
| OPCIÓN: Suplemento por Iluminación LED RGB multicolor con mando a distancia para cambiar el color 150 € | |

Mesas Serie 800 (en 60x40)

OPCIONES



CAJONES

Realizados en acero inox AISI 304 siguiendo la línea de las puertas. La cubeta es también de acero y tiene perforaciones. Lleva burletes magnéticos fácilmente intercambiables. Pueden ser bloques de 2 o 3 cajones por puerta.

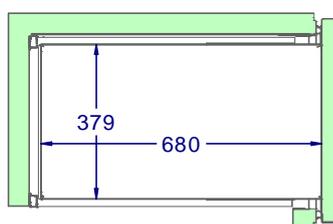
GUÍAS

Telescópicas de tres piezas, en acero inox. y con ruedas macizas. Muy robustas, soportan hasta 60 Kg, permiten la extracción completa de la cubeta. Admiten desenganchar el cajón del mueble para facilitar las tareas de limpieza.

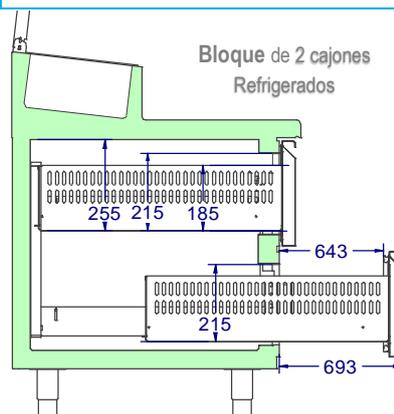


BLOQUES CAJONES

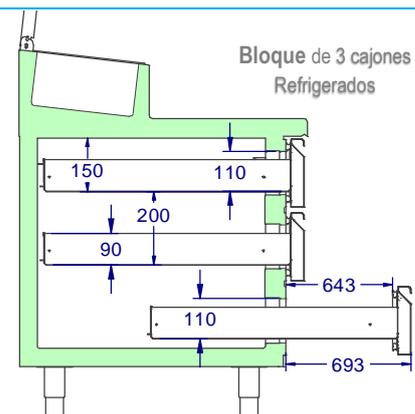
| | | |
|---|---|---|
| Sustituir puerta grande TP por un bloque de 2 cajones (B2C) | Sustituir puerta grande TP por un bloque de 3 cajones (B3C) | OPCIÓN se pueden pedir las tapas de los cajones de cristal |
|  |  |  |
| 520 € | 625 € | *Consultar |



Vista Superior



Bloque de 2 cajones Refrigerados



Bloque de 3 cajones Refrigerados

ENCIMERAS

De acero inox. AISI 304 en una sola pieza, con el frente en punto redondo. Hay opción de pedir el frente en punto recto. También se ofrece terminación en granito para la zona de trabajo, éste va colocado sobre la encimera de chapa.

HIGIENE

Interior con aristas y esquinas redondeadas para facilitar la limpieza. Desagüe para drenaje de líquidos del interior.

CONTROL

Control electrónico de Tª, desescarches, etc. con visor digital del estado. Táctil. Se utilizan modelos estándar para facilitar el manejo y la posible sustitución.

WiFi

Control y regulación a distancia de la Tª, visor de gráficos de Tª registrada, alarmas por salida de rangos, etc. Opción con sobrecoste.



TAPA SUPERIOR

En acero inox. AISI 304 y tirador en la parte delantera, aislada y con burlete magnético con el frente y la trasera en punto redondo, pivotante sobre las bisagras posteriores y con fijación en la posición abierta.

AISI 304

Exterior, incluida la trasera e interior en acero inox. de alta calidad. Las patas también son de acero inox. regulables en altura 140-200 mm.

+ ESPACIO

La puerta pequeña está refrigerada, consiguiendo mayor capacidad interior, para la misma longitud exterior.

ISLAMIENTO

Poliuretano inyectado a alta presión con una densidad de 40Kg/m³. Altamente ecológico, en base agua, tiene ODP=0 por lo que no daña la capa de ozono.

GASES R

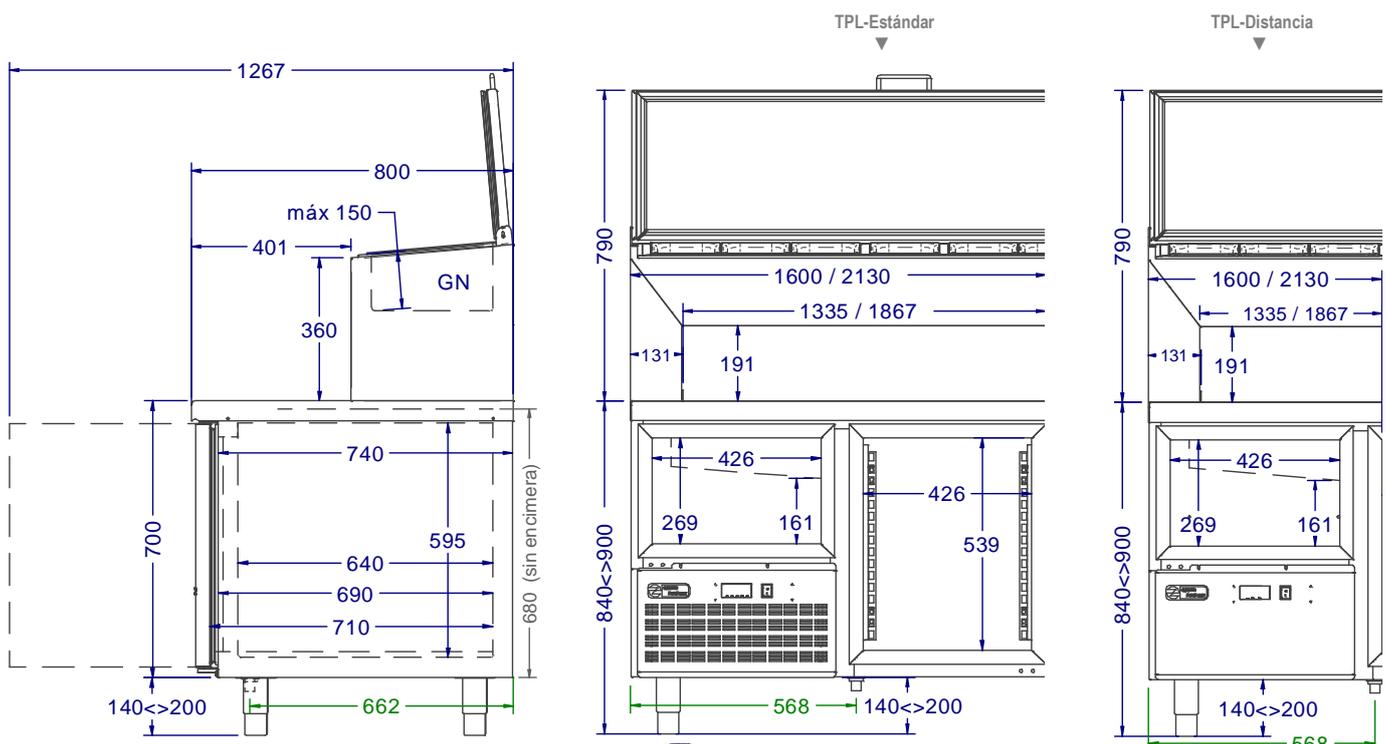
Se está utilizando el gas R134a libre de CFC y con bajo impacto ecológico, pero opcionalmente se puede pedir con gas R290 más respetuoso con el medio.

MOTOR

El grupo motor de serie viene en la parte izquierda, pero opcionalmente, con sobrecoste, se puede pedir a la derecha.

*Importante: Los alimentos que se coloquen en el dispensador superior deben estar previamente refrigerados

MEDIDAS GENERALES



MESA PARA PIZZAS 600x400 CUBETAS ELEVADAS UNIDAD A DISTANCIA

El mueble lleva la instalación del equipo de frío (evaporador completo) y mandos, pero el grupo motor va colocado a distancia. Se consigue reducir el ruido en la zona del mueble. También permite ser conectado a una unidad central que se utilice para varios equipos. Se puede aplicar a todos los modelos.

Grupo motor **incluido** en el precio.



MESAS SERIE 800

EJEMPLO DE CAPACIDAD DE CUBETAS EN TPL

A continuación, se pueden observar dos ejemplos de la capacidad del dispensador de cubetas en los modelos TPL-1600 y TPL-2150. Se trata de una vista superior y también se indica el tamaño de las cubetas por ejemplo GN1/3 etc. Las cubetas aquí indicadas, se pueden sustituir por otras cubetas gastronorm equivalentes. Las cubetas gastronorm NO están incluidas.

Ejemplo cubetas TPL-1600



Ejemplo cubetas TPL-2150



Cubetas NO incluidas en el precio

MESA para PIZZAS 600x400 CUBETAS ELEVADAS

0°C / +8°C



MESA REFRIGERADA para PIZZAS 600x400 CUBETAS ELEVADAS

Cubetas NO incluidas en el precio.

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática | Gas Refrig. | Pot. Elec. (W) | PRECIO |
|----------|--------------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|-----------------|-----------------|----------------|---------|
| TPL-1600 | 1600x800x(850+440) | 0°/8°C | 407+75 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a R-290 | 320 260 | 3.294 € |
| TPL-2150 | 2130x800x(850+440) | 0°/8°C | 598+100 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a R-290 | 495 400 | 4.200 € |

=OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€



MESA REFRIG. para PIZZAS 600x400 CUBETAS ELEVADAS UNIDAD A DISTANCIA

Unidad incluida en el precio. Cubetas NO incluidas en el precio.

| MODELO | Medidas (mm) | Tª (°C) | Volumen (L) | Estantes (nº) | J.Guías (nº) | Sistema Refrig. | Tensión-Frec (V-Hz) | Clase Climática* | Gas Refrig. | Pot. Elec.* (W) | PRECIO |
|------------|--------------------|---------|-------------|---------------|--------------|-----------------|---------------------|------------------|-----------------|-----------------|---------|
| TPL-1600-D | 1600x800x(850+440) | 0°/8°C | 407+75 | 2 | 6 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a R-290 | 320 260 | 3.471 € |
| TPL-2150-D | 2130x800x(850+440) | 0°/8°C | 598+100 | 3 | 9 | Forzado | 230V-50Hz | 4 | R-134a R-290 | 495 400 | 4.385 € |

=OPCIÓN: Cambio de la posición del grupo motor a la parte derecha: 90€

* Datos técnicos estimados con el equipo que suministra Oscar Zarzosa

MESAS SERIE 800

OPCIONES



PUERTAS

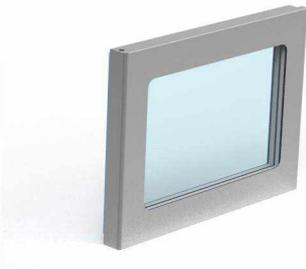
La línea de las puertas de cristal es idéntica a la de las ciegas. El marco es de acero inox. AISI 304 y cuenta con triple vidrio y doble cámara para mejorar el aislamiento. Puede llevar resistencia antivaho.

LED

Todos los muebles con puertas de cristal llevan de serie iluminación led. Opcionalmente se puede elegir el color o instalar un sistema de varios colores (RGB) con un mando a distancia para cambiarlos.



TAMAÑO PUERTAS (REFRIGERACIÓN)

| | |
|--|--|
| Sustituir puerta pequeña TPL por puerta pequeña TPL cristal | Sustituir puerta grande TPL por puerta grande TPL cristal |
|  |  |
| 105 € | 115 € |
| OPCIÓN: Suplemento por Iluminación LED RGB multicolor con mando a distancia para cambiar el color 150 € | |

Mesas Serie 800 (en 60x40)

OPCIONES



CAJONES

Realizados en acero inox AISI 304 siguiendo la línea de las puertas. La cubeta es también de acero y tiene perforaciones. Lleva burletes magnéticos fácilmente intercambiables. Pueden ser bloques de 2 o 3 cajones por puerta.

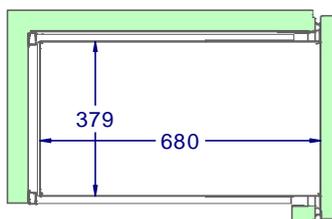
GUÍAS

Telescópicas de tres piezas, en acero inox. y con ruedas macizas. Muy robustas, soportan hasta 60 Kg, permiten la extracción completa de la cubeta. Admiten desenganchar el cajón del mueble para facilitar las tareas de limpieza.



BLOQUES CAJONES

| | | |
|---|---|---|
| Sustituir puerta grande TPL por un bloque de 2 cajones (B2C) | Sustituir puerta grande TPL por un bloque de 3 cajones (B3C) | OPCIÓN se pueden pedir las tapas de los cajones de cristal |
|  |  |  |
| 520 € | 625 € | *Consultar |



Vista Superior

