
MUEBLE CUBA FRÍA CON RESERVA

Product features:

Características

Descripción

Diseñado para garantizar la correcta conservación de platos fríos y bebidas, este mueble refrigerado ofrece una solución eficiente y duradera para cocinas profesionales, buffets y servicios de catering. Gracias a su estructura en acero inoxidable y su avanzado sistema de refrigeración, mantiene los alimentos a la temperatura óptima sin comprometer la seguridad alimentaria.

Este conjunto de elementos permite configurar módulos autoservicio GN 3/1 con múltiples opciones. Se ofrecen soportes rectos o inclinados, neutros o con luz LED o halógena y calor cerámico. También están disponibles cristales curvos o rectos, con protectores frontales a juego. Además, se puede añadir pasabandejas self de 1200x350 mm, ruedas con freno para facilitar la movilidad y servicio de montaje. **Todo pensado para ofrecer funcionalidad, higiene y presentación profesional.**

Características principales: Materiales y construcción

- Fabricado en **acero inoxidable AISI 304 18/10**, lo que proporciona resistencia, durabilidad y una fácil limpieza.
- Encimera con **frontal de 65 mm en punto redondo**, completamente soldada para mayor robustez y seguridad.
- **Cuba con cantos sanitarios**, diseñada para minimizar la acumulación de residuos y facilitar su limpieza.
- **Frontal de acero inoxidable**, con la opción de añadir un panel decorativo según las necesidades estéticas del entorno.
- **Patas regulables de 150 mm**, que permiten ajustar la altura total del mueble entre 850 y 900 mm, asegurando comodidad en el uso.

Capacidad y compatibilidad

- Espacio diseñado para alojar **cubetas GN con una profundidad máxima de 150 mm**, facilitando la organización y presentación de los alimentos.
- **Reserva refrigerada equipada con 2 cuerpos de guías**, extraíbles para una limpieza más sencilla y compatible con cubetas GN 1/1.

Sistema de refrigeración avanzado

- **Refrigeración mediante serpentín y compresor hermético**, lo que garantiza un enfriamiento eficiente y uniforme.
- **Uso de refrigerante R290**, ecológico y de bajo impacto ambiental.
- **Evaporador de cobre con aletas de aluminio**, lo que mejora la eficiencia del sistema y prolonga su vida útil.
- **Aislamiento de poliestireno extruido**, libre de HFC, que contribuye a la conservación de la temperatura interna.
- **Temperatura de la reserva de +4°C con temperatura ambiente de 25°C**, asegurando la conservación adecuada de los alimentos en condiciones óptimas.
- Para un funcionamiento eficiente, se recomienda mantener una **separación suficiente entre la parte trasera y frontal del mueble con otros elementos cercanos**, evitando obstrucciones que puedan afectar la unidad condensadora.

Control de temperatura y accesibilidad

- **Regulación mediante termostato digital**, que permite un ajuste preciso y un control constante de la temperatura.
- **Laterales extraíbles**, que facilitan el acceso a la zona eléctrica y al compresor para labores de mantenimiento.
- **Registro frontal extraíble**, lo que permite un acceso cómodo al compresor, agilizando cualquier intervención técnica o revisión periódica.

Especificaciones técnicas

- **Capacidad total: 3 GN 1/1.**

- **Potencia:** 380 W.
- **Alimentación:** 230/50 (V/Hz).
- **Dimensiones:** 1200 x 700 x 850 mm.

Elementos opcionales y accesorios no incluidos

- Pasabandejas.
- Pantalla protectora.
- Cristal frontal.

Máximo rendimiento para la conservación de alimentos fríos

Este mueble refrigerado es una solución ideal para entornos donde la presentación y conservación de alimentos fríos es clave. Su diseño funcional, materiales de alta calidad y sistema de refrigeración eficiente lo convierten en una opción fiable y duradera para profesionales de la hostelería y la restauración.

*Para añadir diferentes modificaciones al mismo tiempo, **consultar**.

Product codes:

Reference: S1001102

EAN13: -

UPC: -

Product gallery:

