



Bajo mostrador para pizzas inox de Oscar Zarzosa TPL-2150 600 x 400, con fondo 800 3 puertas opacas y con tirador integrado.

Ideal para hostelería. Oscar Zarzosa es un fabricante nacional especializado sólo en frío comercial para hostelería.

Ideal para cualquier tipo de negocio de hostelería ofrece una amplia gama de modelos y medidas para adaptarse a cualquier tipo de cocina profesional.

Catálogo de mesas refrigeradas para pizzas con cubetas elevadas

La **TPL-2150** es una mesa refrigerada premium, diseñada para las **cocinas profesionales más exigentes** del sector pizza.

Ofrece una combinación ideal de gran capacidad interna, superficie de trabajo cómoda y espacio superior para **cubetas GN de ingredientes**, todo con refrigeración forzada.

Características técnicas de la TPL-2150

- **Medidas:** 2130 x 800 x (850 + 440) mm

-
- **Temperatura de trabajo:** 0°C / 8°C
 - **Volumen útil:** 598 + 100 L
 - **Estantes EN60/40 (600x400 mm):** 3
 - **Juegos de guías:** 9
 - **Puertas pequeñas:** 1
 - **Puertas grandes:** 3
 - **Sistema de refrigeración:** Forzado
 - **Tensión - Frecuencia:** 230V / 50Hz
 - **Clase climática:** 4
 - **Potencia eléctrica:** 330 W
 - **Gas refrigerante:** R-290

Cubetas no incluidas en el precio

¿Te faltan manos en los picos de producción?

En momentos de máxima actividad, no hay tiempo que perder buscando ingredientes. El modelo TPL-2150 permite **tener todo a la vista y bien frío**, tanto en las cubetas superiores como en el espacio inferior. Más rapidez, menos errores.

TPL-2150: máxima eficiencia en cada servicio

Su diseño inteligente y espacioso está pensado para líneas de producción donde

varios operarios pueden trabajar al mismo tiempo.

Las 4 puertas dan acceso rápido a todos los compartimentos, y su potencia asegura un frío constante incluso en jornadas intensas.

En sus 2130 mm de ancho concentra almacenamiento, superficie de trabajo y espacio para cubetas.

Una estación todo en uno que reduce desplazamientos y mejora el ritmo del servicio.

¿Qué debes tener en cuenta para elegir tu mesa refrigerada de pizzas?

- ¿Necesitas acceso rápido a muchos ingredientes?
- ¿Trabajas con **bandejas EN60/40** (600x400 mm)?
- ¿Tienes varias personas preparando al mismo tiempo?
- ¿Tu volumen de pedidos es alto y constante?
- ¿Requieres acceso frontal + cubetas visibles?

Si has respondido sí a la mayoría, **esta es tu mesa.**

¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **el modelo TPL-2150 lo hemos instalado en pizzerías de alto volumen y siempre funciona bien.**

Clientes con producción diaria intensa, sin fallos.

Quien la prueba, no vuelve a una mesa sin cubetas elevadas.

Sobre Oscar Zarzosa

Oscar Zarzosa lleva años fabricando mobiliario frigorífico para hostelería.

Especializado en mesas técnicas, su línea para pizzería destaca por su durabilidad, facilidad de uso y buen rendimiento.

EquipoH lo recomienda con conocimiento de causa.

¿Dudas sobre cómo equipar tu zona de preparación de pizzas?

Escríbenos al chat. Te ayudamos con planos, necesidades de espacio y flujo de trabajo.

No vendemos por vender, prescribimos lo que hemos visto funcionar.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2130 x 800 x (850 + 440)