



Mesa fría de pizza TEFCOLD GP93 con encimera de granito y 3 puertas refrigeradas GN1/1. Rango +2°C/+10°C, refrigeración asistida por ventilador y gran capacidad de 368 L netos.

Ideal para **pizzerías y restaurantes con alto volumen** que necesitan estación de preparación amplia, organizada y eficiente.

Catálogo de mesas frías de pizza para pizzería profesional

La **mesa fría de pizza TEFCOLD GP93** está pensada para pizzerías y cocinas profesionales que trabajan con alto volumen diario y necesitan una estación de preparación amplia, cómoda y estable térmicamente.

Su **encimera de granito profesional** mantiene una temperatura fría constante, facilitando el estirado de la masa y evitando que se adhiera. El armario inferior con **3 puertas GN1/1** permite almacenar ingredientes organizados y accesibles durante todo el servicio.

Trabaja en un rango de **+2°C a +10°C**, con refrigeración asistida por ventilador que

asegura temperatura homogénea incluso en horas punta.

→ **Características técnicas del GP93**

• **Medidas y contenido**

- Rango temperatura: +2°C a +10°C
- Clase climática: 4
- Peso bruto / neto: 166 / 156 kg
- Volumen bruto / neto: 400 / 368 L

Diseño y material

- 3 puertas batientes macizas
- 3 estantes GN1/1 de rejilla blanca
- Medidas estantes: GN1/1
- 4 patas regulables
- Exterior SS201
- Interior SS201
- Encimera de granito

Refrigeración y funciones

- Control electrónico

-
- Refrigeración asistida por ventilador
 - Descongelación automática
 - Refrigerante R600a
 - Carga refrigerante: 110 g
 - Termómetro integrado
 - Rendimiento hasta 30°C ambiente (55% HR)

Potencia y consumo

- Consumo: 2,4 kWh/24h
- Consumo anual: 876 kWh
- Potencia entrada: 175 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB

Dimensiones

- Interior: 1295 x 515 x 500 mm
- Exterior: 1365 x 700 x 1100 mm
- Embalaje: 1440 x 770 x 1250 mm

- Carga 40ft: 48 uds

¿Necesitas más capacidad sin perder eficiencia?

Si tu producción supera las 80-100 pizzas por servicio, necesitas espacio real de preparación y almacenamiento.

La GP93 ofrece:

- Mayor superficie de trabajo
- 3 compartimentos refrigerados independientes
- Organización GN1/1 estándar
- Flujo de trabajo optimizado

Es ideal para pizzerías con alto ritmo.

GP93: productividad para servicio intenso

- **Encimera de granito profesional**
- **Gran capacidad (368 L netos)**
- **Refrigeración homogénea**
- **Bajo nivel sonoro**
- **Excelente relación calidad-precio**
- Una solución equilibrada para negocio consolidado.



¿Es necesario realmente 3 puertas?

Si trabajas alto volumen, dividir ingredientes y masas por secciones mejora organización y velocidad de servicio.

¿Qué debes tener en cuenta antes de elegir una mesa fría?

- Número de pizzas por turno
- Espacio disponible (1365 mm ancho)
- Número de operarios en línea

-
- Necesidad de almacenamiento GN
 - Ritmo real de servicio

 - Si tu volumen es medio-alto, esta es la medida adecuada.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es la opción lógica cuando el modelo compacto se queda corto.

Equilibra capacidad, eficiencia energética y coste contenido. Ideal para pizzerías consolidadas que quieren mejorar productividad sin saltar a gama premium sobredimensionada.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que realmente encaja en tu cocina.

*Sobre TEFCOLD

TEFCOLD es sinónimo de confianza a nivel europeo. Especialista en soluciones de refrigeración comercial con presencia internacional, sus equipos están diseñados para durar y adaptarse a la normativa vigente. En EquipoH llevamos un tiempo prescribiendo TEFCOLD por su excelente postventa y fiabilidad.

➔ ¿Tienes dudas sobre si este armario se ajusta a tus necesidades reales?

Pregúntanos por el chat y te lo resolvemos en minutos. En EquipoH no vendemos por vender: te decimos lo que realmente funciona para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1365 x 700 x 1100 mm