



Mesa fría de pizza TEFCOLD PT920 en acero inoxidable SS304 con encimera de granito y bandeja refrigerada GN1/6. Rango +2°C/+10°C, refrigeración ventilada y formato GN1/1 inferior.

Ideal para **pizzerías y restaurantes** que necesitan estación compacta con ingredientes visibles y refrigerados durante el servicio.

Catálogo de mesas frías de pizza para pizzería profesional

La **mesa fría TEFCOLD PT920** está diseñada como estación de preparación completa para pizzerías que necesitan eficiencia, organización y control térmico en un solo equipo.

Fabricada en **acero inoxidable SS304**, ofrece mayor resistencia y durabilidad en entornos exigentes. Incorpora **encimera de granito profesional** que mantiene la superficie fría, facilitando el estirado de la masa y evitando que se adhiera.

Además, integra una **bandeja superior refrigerada GN1/6 (cubetas no incluidas)** que permite mantener los ingredientes a temperatura controlada y visibles durante el

servicio.

Trabaja en un rango de **+2°C a +10°C**, con refrigeración asistida por ventilador para una distribución homogénea del frío.

→ Características técnicas del PT920

• Medidas y contenido

- Rango temperatura: +2°C a +10°C
- Clase climática: 4
- Peso bruto / neto: 113 / 103 kg
- Volumen bruto / neto: 260 / 225 L

Diseño y material

- 2 puertas batientes macizas
- 2 estantes GN1/1 de rejilla blanca
- Medidas estantes: GN1/1
- 4 patas regulables
- Exterior SS304
- Interior SS304
- Encimera de granito
- Bandeja superior refrigerada GN1/6 (cubetas no incluidas)

Refrigeración y funciones

- Control electrónico
- Refrigeración asistida por ventilador
- Descongelación automática
- Refrigerante R600a
- Carga refrigerante: 68 g
- Termómetro integrado

Potencia y consumo

- Consumo: 2,2 kWh/24h
- Consumo anual: 803 kWh
- Potencia entrada: 155 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB

Dimensiones

- Interior: 830 x 515 x 526 mm
- Exterior: 900 x 700 x 1100 mm

- Embalaje: 980 x 770 x 1250 mm
- Carga 40ft: 72 uds

¿Necesitas una estación de pizza todo en uno?

En servicio real de pizzería, cada segundo cuenta. Tener ingredientes refrigerados en la parte superior y almacenamiento GN en la inferior reduce desplazamientos y mejora productividad.

La PT920 está pensada para:

- Preparación rápida
- Ingredientes visibles
- Superficie de trabajo profesional
- Organización en formato estándar GN

Es una solución compacta pero completa.

PT920: eficiencia y organización en cocina

- Encimera de granito profesional
- Acero inoxidable SS304
- Vitrina superior refrigerada GN1/6
- Refrigeración homogénea
- Bajo consumo energético
- Cajones opcionales disponibles
- Ideal para pizzerías con espacio limitado pero ritmo constante.



¿Incluye las cubetas?

No, las bandejas GN1/6 no están incluidas, lo que permite elegir la profundidad y configuración que mejor encaje en tu producción.

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

- **Número de ingredientes en servicio**
- **Ritmo de producción**
- **Espacio disponible (900 mm ancho)**
- **Necesidad de vitrina superior integrada**
- **Organización GN estándar**
- **Flujo de trabajo del pizzero**

◦ Si buscas compacta pero completa, esta es la opción.

❗ ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una estación de pizza práctica, robusta y eficiente.

Combina superficie profesional, almacenamiento inferior y vitrina superior en un solo equipo. Ideal para pizzerías independientes, dark kitchens y restaurantes italianos con espacio optimizado.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sabemos que funciona en cocina real.

✳ 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): 900 x 700 x 1100 mm