

Mesa fría de pizza TEFCOLD PT930 con encimera de granito y vitrina GN1/6 refrigerada de 3 puert



Mesa fría de pizza TEFCOLD PT930 en acero inoxidable SS304 con encimera de granito y vitrina superior GN1/6 refrigerada. Rango +2°C/+10°C, 3 puertas GN1/1 y refrigeración ventilada homogénea.

Ideal para **pizzerías de alto volumen** que necesitan estación completa, organizada y eficiente en pleno servicio.

Catálogo de mesas frías de pizza para pizzería profesional

La **mesa fría TEFCOLD PT930** está diseñada para pizzerías y cocinas profesionales que trabajan con alta rotación y necesitan una estación de preparación amplia, funcional y térmicamente estable.

Fabricada en **acero inoxidable SS304**, garantiza durabilidad e higiene en entornos exigentes. Incorpora **encimera de granito profesional**, ideal para trabajar la masa, ya que mantiene el frío y evita adherencias.

Además, cuenta con **vitrina superior refrigerada para bandejas GN1/6 (no incluidas)**, permitiendo mantener ingredientes visibles, organizados y a temperatura

Mesa fría de pizza TEFCOLD PT930 con encimera de granito y vitrina GN1/6 refrigerada de 3 puert

durante todo el servicio.

Con un rango de trabajo de **+2°C a +10°C** y refrigeración asistida por ventilador, asegura homogeneidad térmica incluso en horas punta.

→ Características técnicas del PT930

• 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 SS304
- Interior SS304
- Encimera de granito
- Bandeja refrigerada superior GN1/6 (cubetas no incluidas)

Mesa fría de pizza TEFCOLD PT930 con encimera de granito y vitrina GN1/6 refrigerada de 3 puert

Refrigeración y funciones

- Control electrónico
- Refrigeración asistida por ventilador
- Descongelación automática
- Refrigerante R600a
- Carga refrigerante: 110 g
- Termómetro integrado

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

Mesa fría de pizza TEFCOLD PT930 con encimera de granito y vitrina GN1/6 refrigerada de 3 puert

◦ Embalaje: 1440 x 770 x 1250 mm

◦ Carga 40ft: 48 uds

¿Necesitas una estación de pizza para alto rendimiento?

Si tu producción supera las 100 pizzas por turno, necesitas:

- Superficie amplia de trabajo
- Ingredientes refrigerados en línea
- Almacenamiento inferior organizado
- Acceso rápido sin desplazamientos

La PT930 integra todo en un solo equipo.

PT930: organización total y productividad real

- Encimera profesional de granito
- 3 puertas GN1/1 de gran capacidad
- Vitrina superior refrigerada
- Acero inoxidable SS304
- Bajo nivel sonoro
- Cajones opcionales disponibles
- Es una solución pensada para servicio continuo.



¿Es realmente necesaria la vitrina superior?

Si trabajas con múltiples toppings y servicio continuo, reduce tiempos y mejora organización.

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

- Volumen real de pizzas por servicio
- Número de ingredientes en línea

Mesa fría de pizza TEFCOLD PT930 con encimera de granito y vitrina GN1/6 refrigerada de 3 puert

- Espacio disponible en cocina
 - Número de operarios trabajando simultáneamente
 - Necesidad de almacenamiento GN estándar
 - Flujo de trabajo del pizzero
-
- No se trata solo de frío, sino de optimizar tiempos.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es la opción lógica para pizzerías con producción media-alta que buscan una estación completa, robusta y eficiente sin saltar a gamas sobredimensionadas.

Recomendada para pizzerías independientes consolidadas, restaurantes italianos y dark kitchens.

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): 1365 x 700 x 1100 mm