

Mesa fría para pizza TEFCOLD PT1310 con guías 400x600 y cajones para masa a temperatura ambi



Mesa fría para pizza TEFCOLD PT1310 en acero inoxidable con guías 400x600 mm y 7 cajones para masa a temperatura ambiente. Refrigeración ventilada +2°C/+10°C y encimera de granito profesional.

Ideal para pizzerías con alta producción que necesitan zona fría y sección de masa en un solo equipo.

Catálogo de mesas frías de pizza para pizzerías profesionales

La mesa fría TEFCOLD PT1310 está diseñada para pizzerías que necesitan fermentaciones controladas y necesitan combinar frío y masa en una misma estación.

Fabricada en acero inoxidable, garantiza resistencia, higiene y durabilidad en su cocina profesional. Su encimera de granito tiene la superficie fría y el estirado de la masa sin adherencias.

Este modelo incorpora:

-
- Control electrónico
 - Refrigeración ventilada (forzada)
 - Descongelación automática
 - Refrigerante R600a
 - Carga refrigerante: 95 g
 - Termómetro integrado

Potencia y consumo

- Clase energética: B
- Consumo: 2,32 kWh/24h
- Consumo anual: 847 kWh
- Potencia entrada: 300 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB
- Rendimiento hasta 30°C (55% HR)

Dimensiones

- Interior: 1052 x 630 x 589 mm

-
- Exterior: 1510 x 800 x 1000 mm
 - Embalaje: 1550 x 840 x 1050 mm
 - Carga 40ft: 28 uds

¿Necesitas almacenar masa en bandejas 40x60 sin

Si trabajas con fermentaciones en bandeja y producción con una mesa GN estándar.

La PT1200 permite:

- Guardar masa ya boleada en bandejas 400x600
- Optimizar tiempos de fermentación controlada
- Trabajar producción media-alta sin cámaras adicionales
- Tener todo en la misma estación de trabajo

Es una solución pensada para pizzerías consolidadas.

PT1200: producción profesional sin improvisaciones

- Encimera de granito amplia
- Guías interiores específicas para pizza
- Puertas de cierre automático
- Clase energética B
- Gran capacidad (370 L netos)
- Estructura robusta SS304
- Ideal para negocios que superan las 150-200 pizzas por se

¿Es mejor una cámara de fermentación aparte?

Si el volumen es medio-alto, esta mesa permite centralizar

en un solo equipo, reduciendo desplazamientos.

¿Qué debes tener en cuenta antes de elegir esta mesa?

- Producción diaria real de pizzas
- Uso de bandejas 400x600 mm
- Espacio disponible (1510 mm ancho)
- Número de fermentaciones simultáneas
- Flujo de trabajo del equipo
- Necesidad de unidad de condimentos superior GN opcional
- Esta mesa no es para iniciación. Es para producción profesional

 ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una mesa diseñada para pizzerías que trabajan integrando almacenamiento de masa y preparación en un solo equipo.

Recomendada para pizzerías consolidadas, obradores de pizzerías con alta rotación.

En EquipoH no vendemos por vender. Prescribimos lo que sirve a la cocina profesional.

Sobre TEFCOLD

TEFCOLD es sinónimo de confianza a nivel europeo. Especializada en refrigeración comercial con presencia internacional, sus equipos duran y adaptarse a la normativa vigente. En EquipoH prescribimos TEFCOLD por su excelente postventa y fiabilidad.

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

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

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1510 x 800 x 1510 mm