

Mesa fría de preparación TEFCOLD SS7200 GN1/1 con bandeja refrigerada GN1/3 y puertas de cierre aut



Mesa fría de preparación TEFCOLD SS7200 GN1/1 en acero inoxidable SS304 con bandeja refrigerada GN1/3 autoportante y refrigeración ventilada. +2°C/+10°C, flujo de aire optimizado y puertas de cierre automático.

Ideal para **cocinas profesionales, sandwicherías y pizzerías** que buscan estabilidad térmica y organización en servicio continuo.

Catálogo de mesas frías de preparación GN1/1 para cocina profesional

La **mesa fría TEFCOLD SS7200** está diseñada para líneas de preparación con alto ritmo de trabajo donde la estabilidad térmica y la organización marcan la diferencia.

Fabricada en **acero inoxidable SS304 interior y exterior**, ofrece resistencia, higiene y durabilidad profesional. Incorpora una **bandeja refrigerada autoportante GN1/3 (no incluidas)** que permite mantener ingredientes frescos y accesibles sin perder espacio de almacenamiento inferior.

Su sistema de **refrigeración ventilada con flujo de aire optimizado** garantiza una temperatura estable en todo el equipo, incluso durante aperturas frecuentes en

Mesa fría de preparación TEFCOLD SS7200 GN1/1 con bandeja refrigerada GN1/3 y puertas de cierre aut

servicio.

Trabaja en un rango de **+2°C a +10°C**, con descongelación automática y control electrónico preciso.

→ Características técnicas del SS7200

• Medidas y contenido

- Rango temperatura: +2°C a +10°C
- Clase climática: 4
- Peso bruto / neto: 140 / 130 kg
- Volumen bruto / neto: 320 / 297 L

Diseño y material

- 2 puertas batientes de cierre automático
- 2 estantes GN1/1 de rejilla blanca
- Medida estantes: GN1/1
- 4 patas regulables
- Exterior SS304
- Interior SS304
- Bandeja refrigerada autoportante GN1/3
- Cajones opcionales

Refrigeración y funciones

- Control electrónico
- Refrigeración ventilada (forzada)
- Flujo de aire optimizado
- Descongelación automática
- Refrigerante R290
- Carga refrigerante: 95 g
- Termómetro integrado

Potencia y consumo

- Consumo: 2,7 kWh/24h
- Consumo anual: 986 kWh
- Potencia entrada: 300 W
- Tensión: 220-240V / 50Hz
- Nivel sonoro: 42 dB

Dimensiones

- Interior: 902 x 530 x 589 mm

Mesa fría de preparación TEFCOLD SS7200 GN1/1 con bandeja refrigerada GN1/3 y puertas de cierre aut

- Exterior: 1360 x 700 x 1080 mm
- Embalaje: 1405 x 750 x 1010 mm
- Carga contenedor 40ft: 48 uds

¿Necesitas estabilidad térmica en pleno servicio?

En líneas de sándwiches, pizzas o bowls, abrir puertas constantemente puede afectar el frío.

La SS7200 está pensada para:

- Recuperación rápida de temperatura
- Ingredientes superiores GN1/3 siempre accesibles
- Puertas de cierre automático
- Organización profesional GN1/1 inferior

Es una estación diseñada para trabajo real en cocina dinámica.

SS7200: control, organización y rendimiento constante

- Nuevo diseño profesional
- Bandeja superior GN1/3 refrigerada
- Flujo de aire optimizado
- Construcción robusta SS304
- Refrigeración forzada
- Puertas automáticas para evitar pérdidas de frío
- Ideal para negocios con ritmo continuo y exigencia térmica.

“¿La caja de ventilación lateral necesita espacio extra?”

No requiere espacio adicional para funcionar correctamente el flujo de aire.

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

- Número de ingredientes en línea
 - Tamaño de cubetas (GN1/3 vs GN1/6)
 - Volumen de servicio diario
 - Espacio disponible (1360 mm ancho)
 - Necesidad de puertas o cajones
 - Tipo de negocio (sandwich, pizza, fast casual, etc.)
- Una buena mesa de preparación reduce tiempos y mejora consistencia.

! ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque es una mesa equilibrada para negocios que necesitan estabilidad térmica superior y organización profesional.

Recomendada para sandwicherías, pizzerías, cocinas rápidas y restauración organizada con alto ritmo de servicio.

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): 1360 x 700 x 1080 mm