

MESAS PIZZA Y VITRINAS INGREDIENTES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



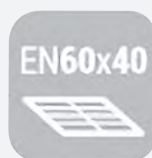
MESAS PIZZA

Modelo		MP 1500 2P	MP 1500 1P+5C	MP 2025 3P	MP 2025 2P+5C
Ancho	mm	1.500	1.500	2.025	2.025
Fondo	mm	800	800	800	800
Alto	mm	1.040	1.040	1.040	1.040
Capacidad	Its.	430	220	640	430
Temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Dotación estantes (600 x 400)mm (1 por puerta)	nº	2	1	3	2
Puerta	tipo	autocierre	autocierre	autocierre	autocierre
Aislamiento	mm	60	60	60	60
Termostato	tipo	digital	digital	digital	digital
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	auto. "ciclo comp."	auto. "ciclo comp."	auto. "ciclo comp."	auto. "ciclo comp."
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	3 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	300	300	285
P.V.P.	€	2.810	3.014	3.233	3.447

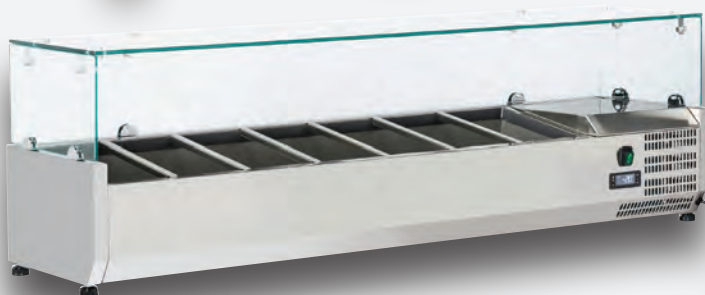
VITRINAS INGREDIENTES PIZZA

Modelo		GN 1/4		GN 1/3	
		VRX 15/33	VRX 20/33	VRX 15/38	VRX 20/38
Ancho	mm	1.500	2.000	1.500	2.000
Fondo	mm	335	335	395	395
Alto (con cristal / con tapa inox)	mm	440 / 281	440 / 281	440 / 281	440 / 281
Temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Capacidad cubetas	nº	7	10	5 + 1 (GN 1/2)	9
Termostato	tipo	digital	digital	digital	digital
Refrigeración	tipo	estática	estática	estática	estática
Descarche	tipo	auto. "ciclo comp."	auto. "ciclo comp."	auto. "ciclo comp."	auto. "ciclo comp."
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	3 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	135	135	135	135
P.V.P. "con vitrina cristal"	€	926	1.029	939	1.058
P.V.P. "INOX" = con tapa inox	€	929	1.039	955	1.066





Mod.: MP 2025 2P+5C



Mod.: VRX 15/33



Mod.: VRX 15/38

MESAS PIZZA Y VITRINAS INGREDIENTES:

- Construido totalmente en acero inoxidable
- Encimera de granito y peto trasero de 20cm.
- Puertas acero inoxidable con autocierre, no reversibles.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Dotados de serie con estantes regulables en altura. (Ver cantidad en características).
- Cajones de acero inoxidable neutros.
- Control electrónico digital.

- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Unidad frigorífica "Monobloc".
- Pies de acero inoxidable regulables en altura en modelos MP (145-185mm).
- Combinable con vitrinas ingredientes compatibles mod. VRX 15/38, VRX 20/38, VRX 15/33, VRX 20/33.
- Vitrinas ingredientes fabricadas en acero inoxidable, con refrigeración estática, descarche automático y termostato digital.



Evaporador con tratamiento anticorrosivo



Peto granito 20 cm alto.



Pies regulables en altura modelos MP: de 145mm. a 185 mm.