

SALSERA REFRIGERADA PIZZERA MFEI70-140**CARACTERISTICAS**

- Alto: 850mm
- Ancho: 1365mm
- Fondo: 700mm
- Peso: 115kg
- Salsera Refrigerada Pizzera de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo (Modelo de 3 Puertas / Fotografía referencial)
- Incluye set de 8 depósitos GN 1/4x150mm
- Control digital de temperatura y descarches
- Amplia base de acero Inoxidable AISI 304 para armado Pizzas.
- Cantidad de estantes : 3 Unid
- Contrapuerta inox embutida.
- Modelo con 3 Puertas abatibles
- Refrigerante ecologico r134a
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema de tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal
- Voltaje: 220volts 50Hz
- Potencia: 300 watts
- Estructura: Exterior e Interior en acero inox. AISI-304 18/10
- Capacidad: 320lts

- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Temperatura de trabajo: -2°C + 8°C a 32°C temperatura ambiente
- Puertas con sistema de cierre Automático y burlete magnetico, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura, reversible.
- Procedencia: ESPAÑA