SALSERA REFRIGERADA SALADETTE MFS-100-C

CORECO

CARACTERISTICAS

- Procedencia: ESPAÑA
- Evaporador sistema de tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Salsera Refrigerada Saladette de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo (Armado de Sandwich)
- Exterior e Interior fabricado en Acero Inoxidable Calidad AISI 304
- Modelo con 2 Puertas abatibles (Fotografia referencial)
- Puertas con sistema de cierre Automático y burlete magnetico, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura, reversible.
- Alto: 850mm
- Ancho: 915mm
- Fondo: 700mm
- Incluye set de depósitos GN. (disposición de los depósitos según solicitud del cliente, Ver imagen de capacidad máxima)
- Peso: 70Kg
- Incluye CUPULA ACRISTALADA sobre alojamiento de cubetas GN.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo: -2°C + 8°C a 32°C temperatura ambiente
- Voltaje: 220volts 50hz

- Consumo: 350 watts
- Capacidad: 200lts
- Interior con aristas curvas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox embutida.
- Encimera Inox con Tabla de Polietileno, DESLIZANTE para incrementar la superficie de Trabajo. (Ideal para el Armado de Sandwich)