SALSERA REFRIGERADA PARA PIZZAS MFPP-140





CARACTERISTICAS

- Ancho: 1365mmFondo: 700mmAlto: 792mmPeso: 130Kg
- Salsera Refrigerada Pizzera con Cubierta de GRANITO de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido (5GN)
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 32°C ambiente
- Voltaje: 220volts 50hzProcedencia: ESPAÑA
- Capacidad: 320lts
 Consumo: 400watts















Importadora y Fábrica de Maquinaria para la Industria Alimenticia **Equipamientos Gastronómicos**

3 Puertas Abatibles











