

SALSERA REFRIGERADA PIZZERA MFEI70-100**CARACTERISTICAS**

- Voltaje: 220volts 50hz
- Potencia: 350 watts
- Capacidad: 200lts
- Procedencia: ESPAÑA
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema de tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Temperatura de trabajo: -2°C + 8°C a 32°C temperatura ambiente
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal
- Control digital de temperatura y descarches
- Contrapuerta inox embutida.
- Incluye set de 5 depósitos GN 1/4x150mm
- Amplia base de acero Inoxidable AISI 304 para armado Pizzas.
- Alto: 850mm
- Ancho: 915mm
- Fondo: 700mm
- Peso: 78Kg
- Cantidad de estantes : 2 Unid
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Salsera Refrigerada Pizzera de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo
- Puertas con sistema de cierre Automático y burlete magnetico, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura, reversible.

- Modelo con 2 Puertas abatibles
- Estructura: Exterior e Interior en acero inox. AISI-304 18/10
- Refrigerante ecologico r134a