

**SALSERA REFRIGERADA SALADETTE MFS-140-C****CARACTERISTICAS**

- Alto: 850mm
- Ancho: 1365mm
- Fondo: 700mm
- Peso: 105Kg
- Salsera Refrigerada Saladette de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo. (Armado de Sandwich) (Modelo de 3 Puertas Abatibles)
- Pies en tubo de acero inox. ajustables en altura 125 - 200 mm.
- 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
- Interior con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas con sistema de cierre Automático y burlete magnetico, la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura, reversible.
- Contrapuerta inox embutida.
- Exterior e Interior fabricado en Acero Inoxidable Calidad AISI 304
- Modelo con 3 Puertas abatibles
- Incluye set de depósitos GN. (disposición de los depósitos según solicitud del cliente, Ver imagen de capacidad máxima)
- Incluye CUPULA ACRISTALADA sobre alojamiento de cubetas GN.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema de tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.

- Procedencia: ESPAÑA
- Encimera Inox con Tabla de Polietileno, DESLIZANTE para incrementar la superficie de Trabajo. (Ideal para el Armado de Sandwich)
- Voltaje: 220volts 50hz
- Consumo: 400 watts
- Capacidad: 320lts