

SALSERA REFRIGERADA PARA PIZZAS MFPP-140**CARACTERISTICAS**

- Ancho: 1365mm
- Fondo: 700mm
- Alto: 792mm
- Peso: 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 50hz
- Procedencia: ESPAÑA
- Capacidad: 320lts
- Consumo: 400watts

- 3 Puertas Abatibles