

**SALSERA PIZZERA GRANITO MD80****TECNODOM**  
refrigeración**CARACTERISTICAS**

- Procedencia: ITALIA
- Voltaje: 220volts 50hz
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido (7GN)
- Temperatura de trabajo mesa pizza +1°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo expositor +1°C +8°C a 32°C ambiente
- 3 Puertas Abatibles PARA BANDEJAS 600X400mm.
- Salsera Refrigerada Pizzera con Cubierta de GRANITO (Bodega Refrigerada para bandejas 600x400mm) de alta calidad que cumple normas sanitarias del Mercado Común Europeo
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Potencia: 500watts
- Estructura: Acero Inoxidable AISI 304
- Ancho: 1610mm
- Fondo: 800mm
- Alto: 850mm (con Vitrina 1490mm)
- 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 600X400MM de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble