

Línea Frío

Mesón Preparación de Pizzas

**MPF 8201**

Ideal para la conservación de productos



# VENTUS®

	<b>Capacidad de equipo</b>	Cap. Neta 396 Lts	Cap. Bruta 450 Lts	
	<b>Dimensiones equipo</b>	Ancho 111,7 cm	Fondo 84 cm	Alto 103,5 cm
	<b>Peso equipo</b>	Peso Neto 140 Kg	Peso Bruto 170 Kg	
	<b>Especificaciones energéticas</b>	Potencia 300 W	Energía 220V/50Hz	Consumo 1,8 kW/24h
	<b>Número de repisas</b>	02 unidades		
	<b>Tipo de refrigerante</b>	R134A		
	<b>Tipo de frío</b>	FORZADO		
	<b>Información adicional</b>	Clase climática 4/5	Material aislante C5H10	

**Controlador Digital**



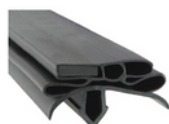
**Compresor de Alta Resistencia**



**Acero Inoxidable**



**Juntas Magnéticas**



## Descripción

- Sistema de refrigeración por frío forzado.
- Con sistema anti escarcha.
- Alta eficiencia de enfriamiento, con un bajo consumo de energía.
- Compresor de alto rendimiento.
- Con controlador digital de temperatura.
- Rango de Temperatura: 1°C a +8°C
- Cerradura y llave para mejor seguridad.
- Repisas regulables en altura.
- Fácil limpieza y mantención.
- Base con ruedas para fácil desplazamiento.

**Ruedas con Freno**



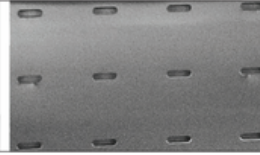
**Repisas Epóxicas**



**Cerradura con Llave**



**Escape de Aire Inferior**

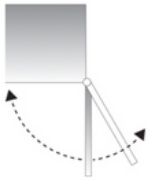


**Control de Temperatura**



## DETALLES TERMINACIONES DEL EQUIPO

**Autocierre Puerta en 90°**



**Incluye 6 Depósitos GN**



**Manillas Empotradas**



**Estantes Epoxi Pre-Instalados**



## PLANIMETRÍA

