

Línea Frío

Mesón Preparación de Pizzas

MPF 8202

Ideal para la conservación de productos



VENTUS[®]

	Capacidad de equipo	Cap. Neta 566 Lts	Cap. Bruta 700 Lts	
	Dimensiones equipo	Ancho 170,1 cm	Fondo 82 cm	Alto 103,5 cm
	Peso equipo	Peso Neto 249 Kg	Peso Bruto 300 Kg	
	Especificaciones energéticas	Potencia 410 W	Energía 220V/50Hz	Consumo 2,5 kW/24h
	Número de repisas	04 unidades		
	Tipo de refrigerante	R134A		
	Tipo de frío	FORZADO		
	Información adicional	Clase climática 4/5	Material aislante C5H10	

Controlador Digital



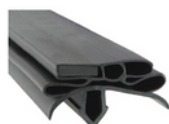
Compresor de Alta Resistencia



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

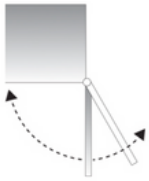
Escape de Aire Inferior

Control de Temperatura



DETALLES TERMINACIONES DEL EQUIPO

Autocierre Puerta en 90°



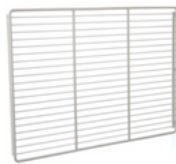
Incluye 6 Depósitos GN



Manillas Empotradas



Estantes Epoxi Pre-Instalados



PLANIMETRÍA

