MPG-140 NS

Mesas refrigeradas para preparación Serie GN 1/1

- Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 – Compactas 0° a +8° C
- Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.
- Como opción disponible con cajones de acero inoxidable con placas inferiores perforadas y guías telescópicas deslizantes, con capacidad de retracción completa para optimizar la superficie de trabajo.
- Evaporador estático. Evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico, de longitud completa, perfectamente integrado que asegura una apertura práctica.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de manera fácil y rápida.
- Panel frontal con diseño de ventilación frontal que permite integrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por cada puerta.
- Temperatura de trabajo de 0 ºC a +8 ºC.
- Voltaje: 230 V 1+N – 50 Hz.

MPG-090 NS

Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
MPG-090 NS	**19111576**	2	D	1403	155	245	315	894 x 700 x 850
MPG-140 NS	**19111578**	3	D	1608	232	267	474	895 x 700 x 850

Hosteleria10.com