

MEUBLE DE PREPARATION PIZZA

Modèles MFEI-80

Pour bacs 1/3

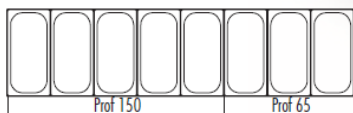


CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

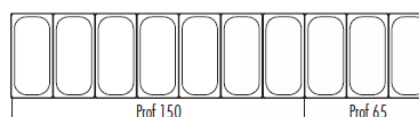
- Extérieur (sauf partie arrière) et intérieur inox AISI-304 18/10 avec angles arrondis et fond embouti
- Dessus inox avec couvercle rabattable pouvant accueillir des bacs GN1/3 prof. 150mm
Attention, les 3 bacs GN sur zone groupe sont en profondeur 65
- Porte emboutie et réversible avec rappel de porte, charnières inox et joint déclinable. Reste ouverte au-delà de 90°
- Pieds inox réglables de 125 à 200mm
- Livré avec 1 clayette rilsan 600x400 par porte + 1 jeu de glissières par porte
- Compresseur hermétique ventilé sur glissières
- Evaporateur entre portes ventilé traité anti corrosion
- Thermostat électronique avec afficheur digital, spécial économie d'énergie
- Isolation polyuréthane épaisseur 60 mm, densité 40 kg/m³
- Alarme haute et basse température sur contrôleur digital
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- 230/1/50 (60hz sur demande)
- Bacs non fournis
- Gaz R-134a

	Température	Nb portes	Nb bacs	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité GN ¼	Capacité (L)	Puiss. frigo (w)	Conso. (w)	Poids (kg)	Gaz
MFEI80-150	0°/+8°C	2	8xGN1/3	1495x800x850	8	362	302	322		R-134a
MFEI80-200		3	10xGN1/3	2020x800x850	10	562	485	511		
MFEI80-250		4	12xGN1/3	2545x800x850	12	761	485	511		

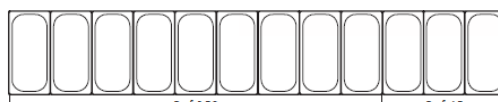
MFEI80-150
8xGN1/3



MFEI80-200
10xGN1/3

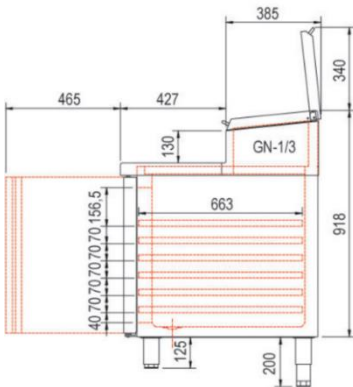


MFEI80-250
12xGN1/3

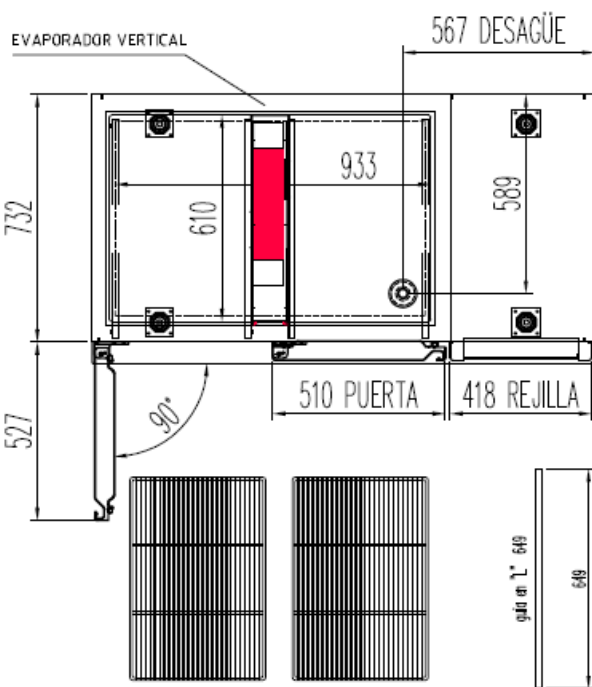
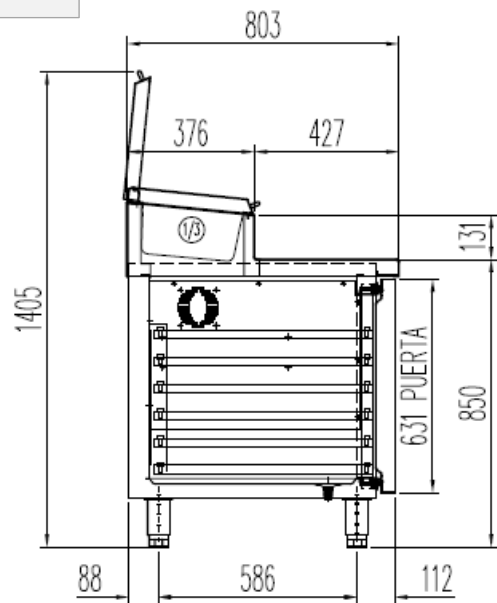
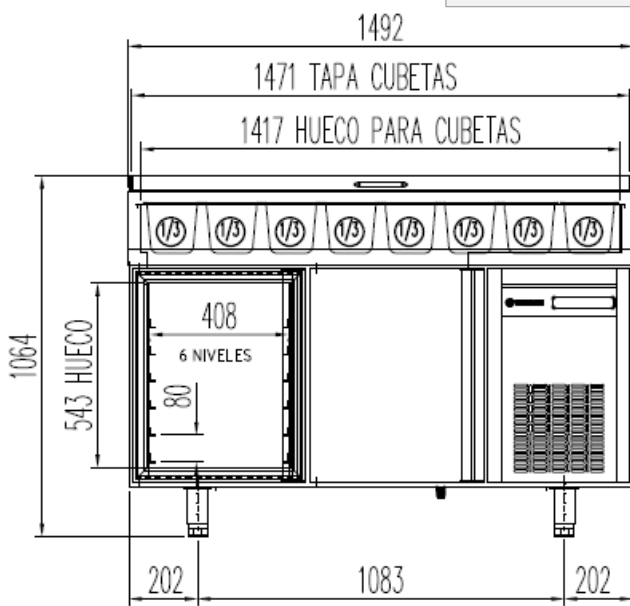


FABRICATION ESPAGNOLE



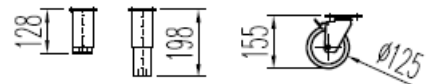


MFEI80-150

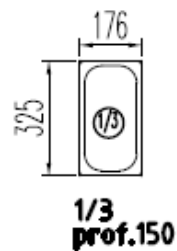
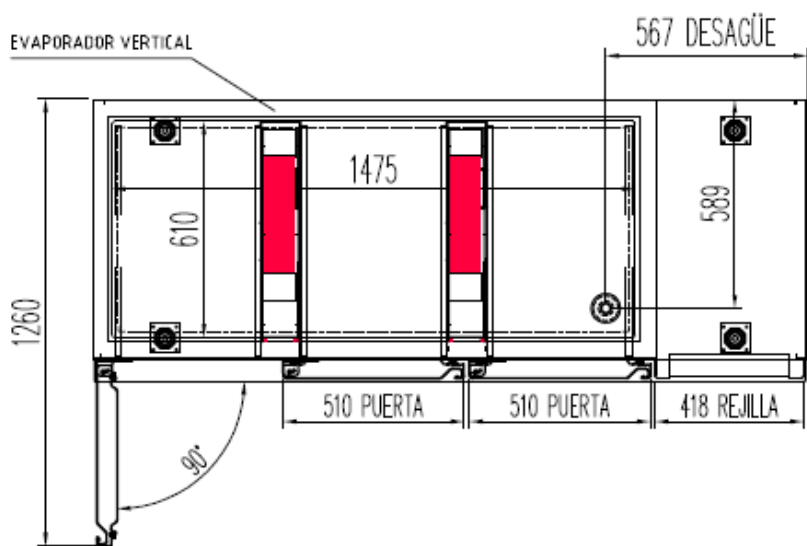
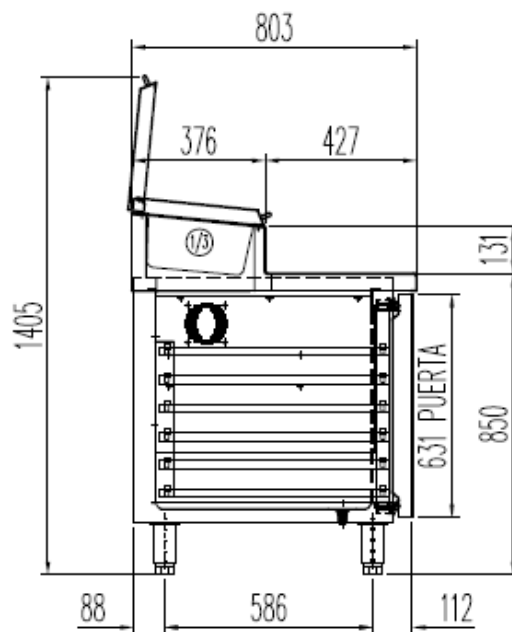
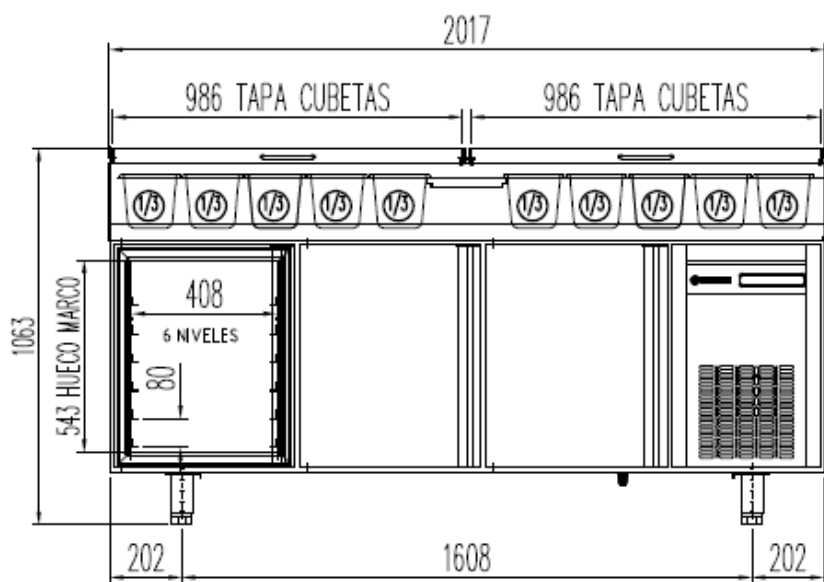


OPCIONAL

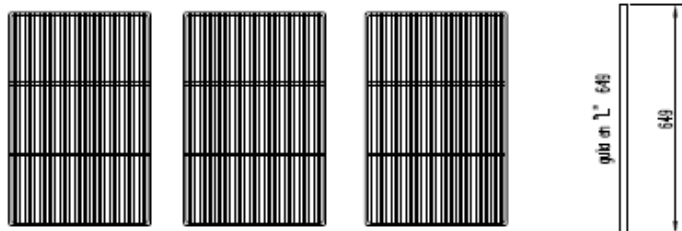
CAMBIO DE PATAS POR RUEDAS



MFEI80-200



ENCIMERA CAPACIDAD HASTA 10 CUBETAS PROFUNDIDAD 150 mm.



6027010005 _ESTANTE PARRILLA 600x400 mm.
6033050024 _JUEGO DE GUIAS "L" 649 mm..

OPCIONAL
CAMBIO DE PATAS POR RUEDAS

