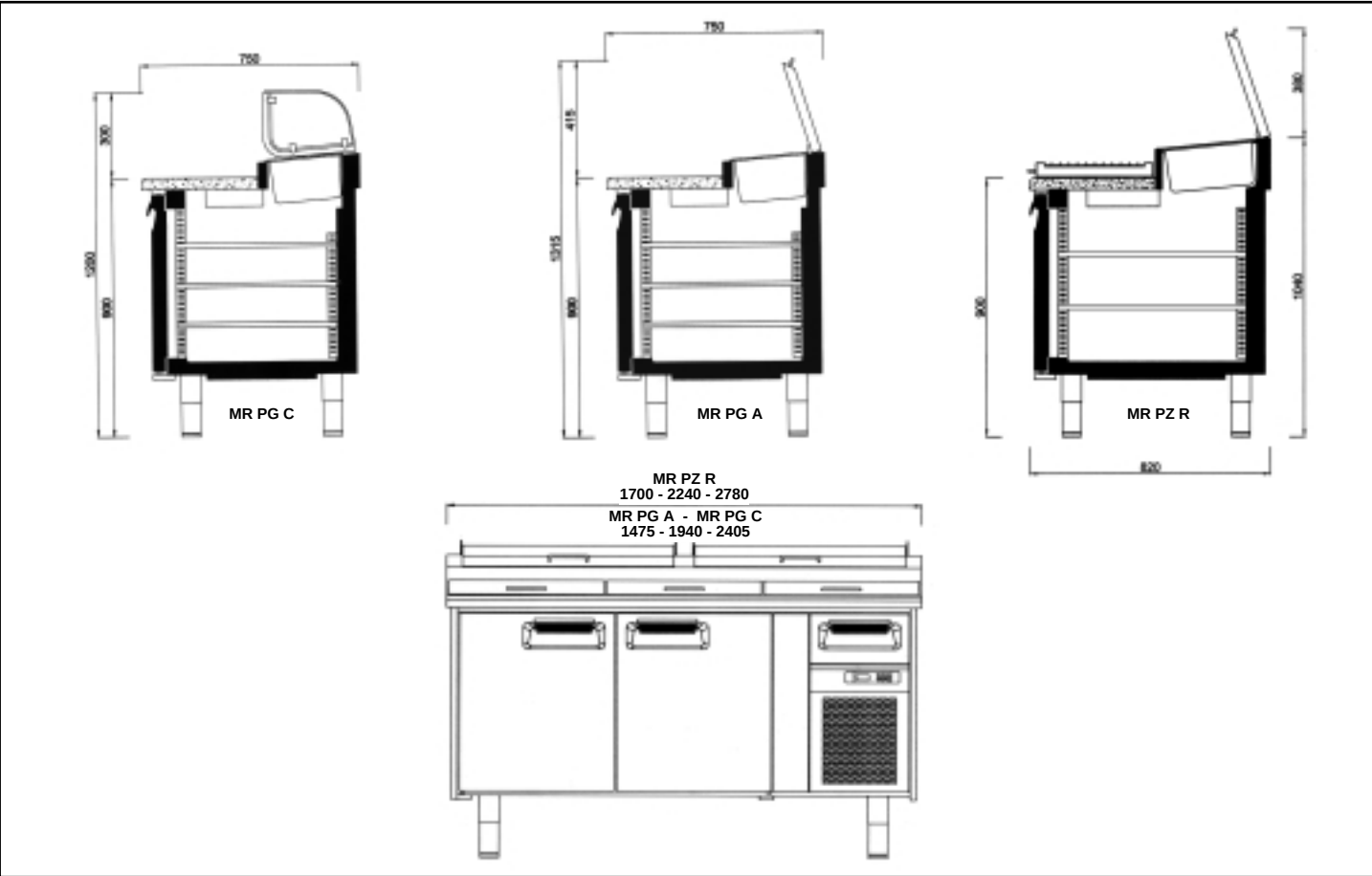


DATOS TÉCNICOS • DATA TECHNIQUES • TECHNICAL DATA • TECHNISCHE DATEN

MODELO MODÈLE MODEL MODELL	DIMENSIONES DIMENSIONS DIMENSIONS ABMESSUNGEN (mm.)	PUERTAS PORTES DOORS TÜREN	CAPACIDAD CAPACITE CAPACITY RAUM (lts.)	TEMPERATURA TEMPERATURE TEMPERATURE TEMPERATUR	COMPRESOR COMPRESSEUR COMPRESSOR KOMPRESSOR (Hp)	TENSIÓN TENSION TENSION SPANNUNG	CUBETAS GASTRONORM BACS GASTRONORME GASTRONORM BUCKETS GEFÄßE GASTRONORM
MR 170 PZ R	1700 x 820 x 1040	2	390	-2°C / +5°C	3/8	220v 50Hz (*)	8 1/3 GN
MR 224 PZ R	2240 x 820 x 1040	3	580	-2°C / +5°C	3/8	220v 50Hz (*)	11 1/3 GN
MR 278 PZ R	2780 x 820 x 1040	4	765	-2°C / +5°C	1/2	220v 50Hz (*)	14 1/3 GN
MR 147 PG C	1475 x 750 x 1200	2	290	-2°C / +5°C	1/4	220v 50Hz (*)	8 1/4 GN
MR 194 PG C	1940 x 750 x 1200	3	430	-2°C / +5°C	3/8	220v 50Hz (*)	11 1/4 GN
MR 240 PG C	2405 x 750 x 1200	4	570	-2°C / +5°C	1/2	220v 50Hz (*)	14 1/4 GN
MR 147 PG A	1475 x 750 x 1040	2	290	-2°C / +5°C	1/4	220v 50Hz (*)	8 1/4 GN
MR 194 PG A	1940 x 750 x 1040	3	430	-2°C / +5°C	3/8	220v 50Hz (*)	11 1/4 GN
MR 240 PG A	2405 x 750 x 1040	4	570	-2°C / +5°C	1/2	220v 50Hz (*)	14 1/4 GN

(*) Otras tensiones opcional.
Autres tensions en option.
Other tensions in option.
Andere Spannungen nach Wahl.

Con unidad frigorífica incorporada.
Avec groupe incorporé.
With incorporated unit.
Mit eingerichtet Kühlanlage.



Modelos y características sujetos a modificación sin previo aviso.
Modèles et caractéristiques sujets à être modifiés sans préavis.
Models and characteristics subject to variation without previous advice.
Modell und technische Eigenschaften mit Variations Möglichkeiten.

A fin de éviter malentendus, por favor recuerde que la versión oficial es en lengua española.
A fin d'éviter des malentendus nous vous rappelons que la version officielle est la version espagnole.
So as to avoid confusions, please remember that the official version is worded in Spanish language.
Zur Vermeidung von Mißverständnissen bitten wir zu berücksichtigen, daß die offizielle Fassung in spanischer Sprache geschrieben ist.

AREVALO CONSTRUCCIONES METALICAS, S.A. - MUEBLES FRIGORIFICOS -

FABRICA/FACORY:
Autovía Sevilla-Málaga, km. 10.200. 41500 ALCALA DE GUADAIIRA (Sevilla, Spain)
Tfno. 34 - 954 101 411 • Fax 34 - 954 100 018 • Apdo. correos 126 • E.mail: arevalo@mueblesfrigorificos.com • Web: www.arevalo.mueblesfrigorificos.com

DELEGACIONES/BRANCHES:
Vía Trajana, 44-46 • 08020 BARCELONA (Spain) • Tfno. 34 - 933 133 116 • Fax 34 - 933 148 890
Urb. El Cebadal, c/Arequipa, 10 • 35008 LAS PALMAS DE GRAN CANARIA (Spain) • Tfno. 34 - 928 474 030 • Fax 34 - 928 474 038
Pol. Ind. Los Majuelos, c/Fernando Díaz Cubillas, 11 • 30007 SANTA CRUZ DE TENERIFE (Spain) • Tfno. 34 - 922 823 012 • Fax 34 - 922 823 171



SERIE TOPPING

MESAS PARA PIZZAS

TABLES POUR PIZZA
TABLES FOR PIZZA
TISCHE FÜR PIZZA



MESAS PIZZA

SERIE TOPPING

CARACTERISTICAS TECNICAS

- Construcción íntegra en acero inox. AISI 304 (18/8), excepto espalda exterior en acero recubierto de PVC.
- Tapa de trabajo en granito, con soporte integrado de cubetas Gastronorm en acero inox.
- Aislamiento de poliuretano inyectado directamente a 45 kg/m3. con 60 mm. de espesor.
- Puertas con bisagras dotadas con dispositivo automático de cierre para ángulos menores de 90°, y de presión graduable del burlete sobre el marco de la puerta.
- Ruedas giratorias (las frontales con freno) o patas regulables.
- Cajón multiusos sin refrigerar, sobre la parte superior del compresor.
- Equipo frigorífico hermético con condensación por aire forzado.
- Evaporador ventilado.
- Desescarche por gas caliente.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Control electrónico digital.
- Gas refrigerante R-134-a.
- Rejillas de elaboración de pizzas con cajón recogemigas (opcional).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

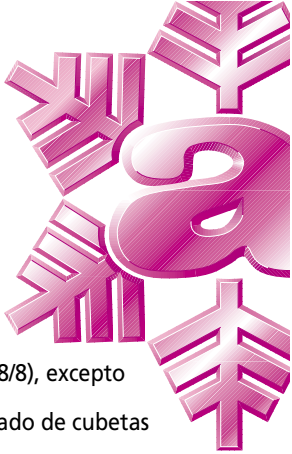
- Construction entièrement en inox AISI 304 (18/8), sauf arrière extérieur en PVC.
- Dessus en granit, et structure repose-bacs gastronorme en inox.
- Isolation en 60 mm. de polyuréthane injecté directement à 45 kg/m3.
- Système de fermeture automatique des portes pour angles inférieurs à 90°. Pression réglable des joints de portes.
- Pieds réglables ou roulettes tournantes (munies de frein à l'avant).
- Tiroir de rangement non réfrigéré sur la partie supérieure du groupe.
- Groupe frigorifique hermétique à condensation ventilée.
- Évaporateur ventilée.
- Dégivrage par gaz chaud.
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Boîtier de commandes électronique digital.
- Gaz réfrigérant R-134-a.
- Grilles de préparation pizza avec ramasse-miettes (en option).

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Built in stainless steel AISI 304 (18/8), except exterior back panel built in PVC.
- Granite working top with stainless steel structure for gastronorm pans.
- 60 mm. polyurethane insulation injected directly at 45 kg/m3.
- Automatic closing system for doors when angles are less than 90°. Adjustable gasket pressure.
- Adjustable feed or rotative castors (with brake on the front side).
- Non refrigerated drawer above the unit.
- Hermetic refrigerating unit with air assisted condensation.
- Air assisted evaporator.
- Hot gas defrost.
- Automatic evaporation of defrost water.
- Digital electronic control panel.
- Refrigerating gas R-134a.
- Pizza preparation grill with recuperation drawer (option).

TECHNISCHE DATEN

- Aus rostfreiem Stahl AISI 304 (18/8) angefertigt. Nur die Rückwand ist äusserlich aus mit Kunststoff überzogenem Blech angefertigt.
- Arbeitsplatte aus Granit, mit Halter aus rostfreiem Stahl für die Gastronorm Gefässe.
- 60 mm. Isolierung aus eingespritztem Polyurethan mit 45 kg/m3.
- Türen mit automatischer Verriegelung bei Winkeln unter 90° und verstellbarem Rahmendruck.
- Verschlussene Kühlanlage mit Verdichtung durch gedruckte Luft.
- Belüfteter verdampfer.
- Abtauen durch Wärmemittel.
- Automatische Verdampfung des Tauwassers.
- Elektronische Digital-Steuerung.
- Kältemittel R-134a.
- Nach Wahl: Rost für die Pizzazubereitung mit einem Auffangkasten für Krümel.



MR 147/194/240 PG A

MR 147/194/240 PG C

MR 170/224/278 PZ R

- Tapa de acero inox. abatible (mod. PZ R).
Encimera de granito con tapa de acero inox. abatible (mod. PG A).
Encimera de granito con frente de cristal curvo (mod. PG C).
- Couverture rabattable en inox. (mod. PZ R).
Plan de travail en granit avec couvercle rabattable en inox. (mod. PG A).
Plan de travail en granit avec devant vitré glace bombée (mod. PG C).
- Stainless steel liftable lids (mod. PZ R).
Granite working top with stainless steel liftable lids (mod. PG A).
Granite working top with curved front glass (mod. PG C).
- Klappbare deckeln aus rostfreiem stahl (mod. PZ R).
Arbeitsplatte aus granit mit Klappbare deckeln aus rostfreiem stahl (mod. PG A).
Arbeitsplatte aus granit mit gebogenen Hustenschutzglas (mod. PG C).

- Patas regulables o ruedas giratorias.
- Pieds réglables ou roulettes tournantes.
- Adjustable feet or twisting wheels.
- Verstell- und drehbare Bodenstützen.



- Rejilla de elaboración de pizza con cajón recogemigas.
- Grille de préparation pizza avec fond de récupération.
- Preparation pizza grill with recuperation bottom.
- Gitter für die Pizzazubereitung mit einem Auffangkasten für Krümel.