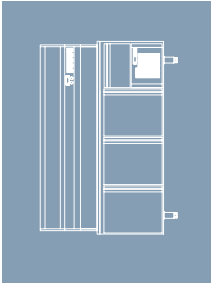
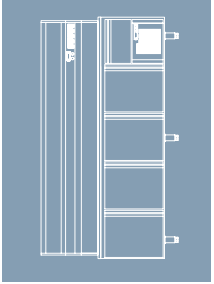


MR80-160



MR80-210



MR80-265

El precio incluye vitrina de ingredientes - Topping unit included in price

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. Frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	parcs de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant range	rango range
MR80-160	1565	850	800	250	350	375	185	0	8	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C-8°C
MR80-210	2090	850	800	380	396	595	220	0	12	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C-8°C
MR80-265	2615	850	800	590	615	815	260	0	16	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C-8°C

Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior con inox AISI-304 18/10, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C - +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C - +8°C a 32°C ambiente
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm up stands
- Interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C-8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C-8°C, 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Mesa fría PIZZA
PIZZA counter



GN 1/4



MR80-160

