

SÉRIE 1040

MARNO

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm com frio estático

Pastry segment for trays with 450x750mm with static refrigeration

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm avec réfrigération statique

Segmento de pastelería para tableros de 450x750mm con refrigeración estática

R404A

AISI 304

No CFC

No CFC

No CFC



Modelo Normal | Normal Model | Modèle Normal | Modelo Normal

Modelo	Dimensões	Portas	Temperatura	Capacidade	Compressor	Potência Frigorífica	Tensão	Tabuleiros
Model	Dimensions	Doors	Temperature	Capacity	Compressor	Refrigeration Power	Voltage	Trays
Modèle	Dimensions	Portes	Température	Capacité	Compresseur	Puissance Frigorifique	Tension	Plateau
Modelo	Dimensiones	Puertas	Temperatura	Capacidad	Compresor	Potencia Frigorifica	Voltaje	Bandejas
	mm	Nº	°C	Lt	HP	W	V/Hz	mm
Frio útil, grupo incluído no preço Useful cold, group is included in the price Froid utile, groupe inclus dans le prix Frio útil, grupo está incluído en el precio								
MNO 122	1220x1040x890	2	+3°C / +6°C	681	1/5	473	230/50	10X(450X750)
MNO 182	1820x1040x890	3	+3°C / +6°C	1055	1/5	473	230/50	20X(450X750)
MNO 242	2420x1040x890	4	+3°C / +6°C	1430	1/3	800	230/50	30X(450X750)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 450x750mm
- Revestimento exterior e interior em aço inox AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Isolamento obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Tampo em mármore (30mm)
- Pés plásticos de nivelamento
- Evaporação automática das águas de descongelação
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração estática
- Calhas de 25mm
- OPÇÕES
- Portas de vidro
- Tampo em granito (30mm) ou em aço inoxidável (40mm)
- Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters for pastry, bakery and pizza shops, for trays with 450x750mm
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation obtained by the injection of a high density polyurethane
- Working top in marble (30mm)
- Plastic leveling feet
- Automatic evaporation of the defrosting water
- Capillary tube expansion valve
- Static refrigeration
- Guides with 25mm
- OPTIONS
- Doors in glass
- Working top in granite (30mm) or stainless steel (40mm)
- Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour boulangeries, pâtisseries et pizzerias, pour plaques de 450x750 mm
- Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
- Fond arrondi pour un nettoyage facile
- Isolément obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Plan de travail en marbre (30mm)
- Pieds en plastique réglables
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération statique
- Glissières de 25mm
- OPTIONS
- Portes en verre
- Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
- Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fría para panaderías, pastelerías y pizzerías, para tableros con 450x750mm
- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Encimera en mármol (30mm)
- Pies de nivelación de plástico
- Evaporación automática de la agua de descongelación
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración estática
- Guías de 25mm
- OPCIONES
- Puertas de vidrio
- Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
- Pies en acero inoxidable

