

SÉRIE 900 EURONORM

Segmento de pastelaria para tabuleiros
de 400x600mm

Pastry segment for trays with 400x600mm

Segment pour la pâtisserie avec plateaux
de 400x600mm

Segmento de pastelería para tableros
de 400x600mm



Modelo Normal Normal Model Modèle Normal Modelo Normal								
Modelo Model Modèle Modelo	Dimensões Dimensions Dimensions Dimensiones	Portas Doors Portes Puertas	Temperatura Temperature Température Temperatura	Capacidade Capacity Capacité Capacidad	Compressor Compressor Compresseur Compresor	Potência Refrigerica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	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 incluido en el precio								
BPE 112	1120x900x890	2	+3°C / +6°C	454	1/5	473	230/50	10 (400X600)
BPE 167	1670x900x890	3	+3°C / +6°C	706	1/5	473	230/50	20 (400X600)
BPE 222	2220x900x890	4	+3°C / +6°C	958	1/3	800	230/50	30 (400X600)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancadas refrigeradas para pastelarias, padarias e pizzarias, com tabuleiros de 400x600mm
 - 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 400x600mm
 - 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 places de 400x600mm
 - 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
 - Isolement 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 400x600mm
 - 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

