

SÉRIE 900 MARNO

Segmento de pastelaria para tabuleiros de 450x750mm com frio ventilado

Pastry segment for trays with 450x750mm with ventilated refrigeration

Segment pour la pâtisserie avec plateaux de 450x750mm avec ventilation réfrigérée

Segmento de pasteleria para tableros de 450x750mm con ventilación refrigerada



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 Frigorífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Frigorífica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
MNO 129	1290x900x890	1	+3°C / +6°C	383	1/6	286	230/50	10 (450x750)
MNO 191	1910x900x890	2	+3°C / +6°C	708	1/6	286	230/50	20 (450x750)
MNO 253	2530x900x890	3	+3°C / +6°C	1034	1/5	473	230/50	30 (450x750)
MNO 315	3150x900x890	4	+3°C / +6°C	1359	1/3	800	230/50	40 (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 ventilada
- 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
- Ventilated 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
- 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 ventilée
- Glissières de 25mm
- OPTIONS
- Portes en verre
- Plan de travail en granite (30mm) ou acier inoxydable (40mm)
- Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fria para panaderias, pastelerias y pizzerias, 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 ventilada
- Guías de 25mm
- OPCIONES
- Puertas de vidrio
- Encimera en granito (30mm) o acero inoxidable (40mm)
- Pies en acero inoxidable

