

# SÉRIE 700 PIZZAS

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas  
Refrigerated counter to make pizzas  
Tour réfrigérée pour la confection de pizzas  
Mesa fría para la confección de pizzas



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	Prateleiras Shelves Grilles Estantes
	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 incluído en el precio								
BRP - 113	1130x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325X530)
BRP - 160	1600x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325X530)
BRP - 207	2070x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325X530)
BRP - 254	2540x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325X530)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada concebida para pizzas -containers não incluídos
  - Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
  - Fundo arredondado para facilitar a limpeza
  - Injecção de poliuretano a alta densidade
  - Prateleiras plastificadas GN 1/1
  - Pés de sustentação reguláveis
  - Refrigeração ventilada
  - Expansão por tubo capilar
  - Regulação de temperaturas por termostato
- OPÇÕES
- Tapos em mármore ou granito
  - Pés em aço inox
  - Kit de vidros

## TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Counter designed for pizzas -containers not included
  - Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
  - Rounded bottom for easy cleaning
  - Injection of high-density polyurethane
  - Plasticized removable shelves GN 1/1
  - Base with adjustable feet
  - Ventilated refrigeration
  - Capillary tube expansion valve
  - Thermostat for automatic temperature adjustment
- OPTIONS
- Working top available in marble or granite
  - Feet in stainless steel
  - Glass Kit

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour pizzas -bacs non inclus
  - Revêtement intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/8 à l'exception du dos et du bas
  - Fond arrondis pour un nettoyage facile
  - L'injection à haute densité de polyuréthane
  - Tablettes plastifiées amovibles GN 1/1
  - Base avec pattes réglables
  - Réfrigération ventilée
  - Expansion pour tube capillaire
  - Thermostat pour régulation automatique de température
- OPTIONS
- Plan de travail en marbre ou granit
  - Pieds en acier inoxydable
  - Kit de vitres

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesa fría diseñada para pizzas -cubas no incluidas
  - Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
  - Fondo redondeado para facilitar la limpieza
  - Inyección de alta densidad de poliuretano
  - Estantes plastificadas GN 1/1
  - Pies de sustentación regulables
  - Refrigeración ventilada
  - Expansión por tubo capilar
  - Regulación de temperatura por termostato
- OPCIONES
- Encimeras disponibles en mármol o granito
  - Pies en acero inoxidable
  - Kit de cristales

BRP 113 - 2 CONTAINERS GN1/1  
BRP 160 - 3 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/1  
BRP 207 - 5 CONTAINERS GN1/1  
BRP 254 - 6 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4

