

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

R404A

AISI 304



No CFC



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 com coluna de comandos, grupo incluído no preço Useful cold with command column, group is included in the price Froid utile avec tableau de commandes, groupe inclus dans le prix Frío útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRP - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRP - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRP - 274	2740x700x900	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
- Tampas 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 133	- 2 CONTAINERS GN1/1
BRP180	- 3 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/1
BRP 227	- 5 CONTAINERS GN1/1
BRP 274	- 6 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4

