

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 Modele Normal Modelo Normal								
Modelo	Dimensões	Portas	Temperatura	Capacidade	Compressor	Potência Refrigerica	Tensão	Prateleiras
Model	Dimensions	Doors	Temperature	Capacity	Compressor	Refrigeration Power	Voltage	Shelves
Modèle	Dimensions	Portes	Température	Capacité	Compressor	Puissance Refrigerique	Tension	Grilles
Modelo	Dimensiones	Puertas	Temperatura	Capacidad	Compresor	Potencia Refrigerica	Voltaje	Estantes
	mm	Nº	Cº	Lt	HP	W	V/Hz	mm
BRP - 159	1590x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRP - 206	2060x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRP - 253	2530x800x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRP - 300	3000x800x900	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
- Tampos 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 159 / BRP 133 / BRP 113 - 2 CONTAINERS GN1/1
BRP 206 / BRP180 / BRP 160 - 3 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/1
BRP 253 / BRP 227 / BRP 207 - 5 CONTAINERS GN1/1
BRP 300 / BRP 274 / BRP 254 - 6 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4

