

SÉRIE 700

PIZZAS

COM MÓDULO

Bancada refrigerada para a confecção de pizzas com módulo superior refrigerado

Refrigerated counter to make pizzas with refrigerated module on top

Tour réfrigérée pour la confection de pizzas avec module supérieur réfrigéré

Mesa fría para la confección de pizzas con modulo superior refrigerado



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	°C	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 Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRV MR - 133	1330x700x900	2	+3°C / +6°C	379	1/5	473	230/50	2 (325x530)
BRV MR - 180	1800x700x900	3	+3°C / +6°C	553	1/5	473	230/50	3 (325x530)
BRV MR - 227	2270x700x900	4	+3°C / +6°C	726	1/3	800	230/50	4 (325x530)
BRV MR - 274	2740x700x900	5	+3°C / +6°C	900	3/8	1048	230/50	5 (325x530)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exteriores e interiores em aço inoxidável AISI 304 18/8 excepto costas e fundo
- Fundo arredondado para facilitar a limpeza
- Espessura de isolamento de 60mm obtido por injeção de poliuretano a alta densidade
- Prateleiras plastificadas GN 1/1
- Pés de sustentação reguláveis
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- Regulação de temperaturas por termostato
- OPÇÕES
- Kit de vidros
- Tampo em mármore ou granito
- Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

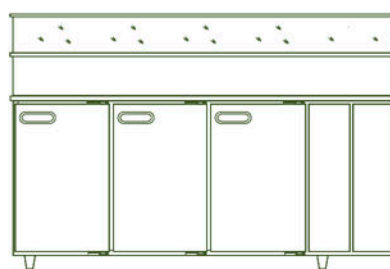
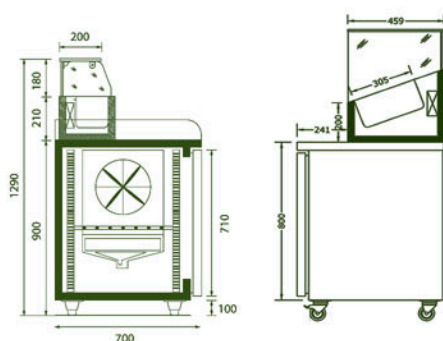
- Interior and exterior coating in stainless steel AISI 304 18/8 except back and bottom
- Rounded bottom for easy cleaning
- Isolation thickness of 60mm obtained by the injection of high-density polyurethane
- Plasticized removable shelves GN 1/1
- Base with adjustable feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- Thermostat for automatic temperature adjustment
- Containers not included
- OPTIONS
- Glass Kit
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- 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
- Épaisseur de l'isolation de 60mm obtenue par injection à haute densité de polyuréthane
- Tablettes plastifiées amovibles GN 1/1
- Base avec pieds réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- Thermostat pour régulation automatique de température
- Bacs non inclus
- OPTIONS
- Kit de vitres
- Plan de travail en marbre ou granito
- Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Revestimiento interior y exterior de acero inoxidable AISI 304 18/8 excepto en la parte posterior e inferior
- Fondo redondeado para facilitar la limpieza
- Espesor del material aislante de 60 mm obtenidos por la inyección de alta densidad de poliuretano
- Estantes plastificadas GN 1/1
- Pies de sustentación regulables
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- Regulación de temperatura por termostato
- Cubas no incluidas
- OPCIONES
- Kit de vidrios
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable



1330 / 1800 / 2270 / 2740