

SÉRIE 800 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 Compressor Compresor	Potência Refrigerífica Refrigeration Power Puissance Frigorifique Potencia Refrigerifica	Tensão Voltage Tension Voltaje	Grades 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 - 129	1290x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400X600)
BRP - 184	1840x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400X600)
BRP - 239	2390x800x900	4	+3°C / +6°C	916	3/8	1048	230/50	4 (400X600)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Bancada refrigerada concebida para pizzerias e take aways –containers não incluídos
- 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
- Prateleira intermédia rilsanizada
- Pés plásticos de nivelamento
- Expansão por tubo capilar
- Refrigeração ventilada
- OPÇÕES
- Portas de vidro ou Italianas
- Tampos em mármore ou granito
- Pés em aço inox

TECHNICAL CHARACTERISTICS

- Refrigerated counters designed for pizza shops and take aways -containers not included
- 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
- Middle shelf with a thermoplastic powdercoating
- Plastic leveling feet
- Capillary tube expansion valve
- Ventilated refrigeration
- OPTIONS
- Doors in glass or Italianas
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour pizzerias et take aways –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
- Isolement obtenu par injection de polyuréthane de haute densité
- Clayette fil
- Pieds en plastique réglables
- Expansion pour tube capillaire
- Réfrigération ventilée
- OPTIONS
- Portes en verre ou italien
- Plan de travail en marbre ou granito
- Pieds en acier inoxydable

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerias y take aways –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
- Aislamiento obtenido mediante la inyección de poliuretano a alta densidad
- Estante intermedia rilsanizada
- Pies de nivelación de plástico
- Expansión por tubo capilar
- Refrigeración ventilada
- OPCIONES
- Puertas de vidrio ó italianas
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable

BRP 129 - 3 CONTAINERS GN1/1
BRP 184 - 4 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4
BRP 239 - 6 CONTAINERS GN1/1

