

# 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



Modelo Normal   Normal Model   Modèle Normal   Modelo Normal								
Modelo	Dimensões	Portas	Temperatura	Capacidade	Compressor	Potência Frigorífica	Tensão	Grades
Model	Dimensions	Doors	Temperature	Capacity	Compressor	Refrigeration Power	Voltage	Shelves
Modèle	Dimensions	Portes	Température	Capacité	Compressor	Puissance Frigorifique	Tension	Grilles
Modelo	Dimensiones	Puertas	Temperatura	Capacidad	Compresor	Potencia Frigorífica	Voltaje	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   Frio útil com columna de mandos, grupo está incluído en el precio								
BRP - 149	1490x800x900	2	+3°C / +6°C	434	1/5	473	230/50	2 (400x600)
BRP - 204	2040x800x900	3	+3°C / +6°C	675	1/5	473	230/50	3 (400x600)
BRP - 259	2590x800x900	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
- Tapos 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 Italian
- 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 granite
- 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 149 3 CONTAINERS GN1/1  
BRP 204 4 CONTAINERS GN1/1 + 1 CONTAINER GN2/4  
BRP 259 6 CONTAINERS GN1/1

