

SÉRIE 800

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	Tabuleiros Trays Plateau Bandejas
	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 column 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 pizzarias 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
- Tapos em mármore ou granito
- Pés em aço inox
- Kit de vidros

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
- Working top available in marble or granite
- Feet in stainless steel
- Glass kit

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Tables réfrigérées pour pizzerias et take aways –bacs non incluse
- 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
- Plan de travail en marbre ou granite
- Pieds en acier inoxydable
- Kit de vitres

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mesas frías diseñadas para pizzerías 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
- Encimeras disponibles en mármol o granito
- Pies en acero inoxidable
- Kit de vidrios

