

# MESA FRÍA PIZZA

MESA FRÍA PIZZA MPC / PIZZA COUNTER MPC



## CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior en modelos puerta de cristal
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes incluido, capacidad cubetas GN 1/4, (No incluidas)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas Desmontables
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche de serie, excepto modelos pre-instalacion
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre

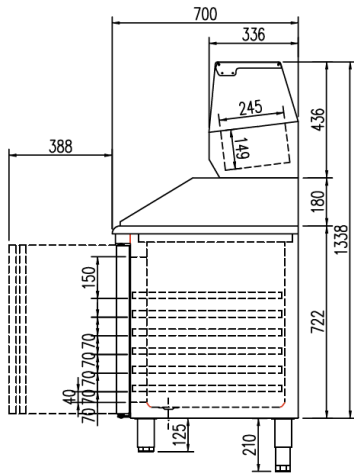
## GENERAL FEATURES

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior light in glass door models
- Granite working surface with 180 mm up stands
- Ingredient display included, capacity GN 1/4 cuvettes
- Inner with stainless steel guides, adjustable in height for grills, trays or containers
- Neutral drawer body, 4 drawers on removable telescopic Guides
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water as standard, except models preinstalanation
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Removable stainless refrigerated drawers on telescopic guides with self-closing system

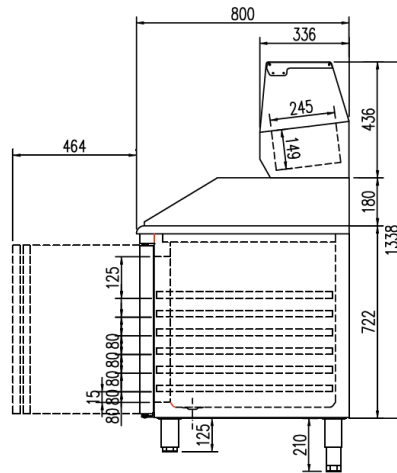
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia  
Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference

# MESA FRÍA PIZZA

MESA FRÍA PIZZA MPC / PIZZA COUNTER MPC



Fondo 700



Fondo 800

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Cajas Containers Boîtes 40x60	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN GN Capacity Exposition GN Uds	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
MPC-70-180	1795	850	700	0°C +8°C	2	2	0	255	8	230 V - 50 Hz	R-290	502	235
MPC-70-225	2245	850	700	0°C +8°C	3	3	0	399	10	230 V - 50 Hz	R-290	502	238
MPC-80-200	2020	850	800	0°C +8°C	0	10	5	362	9	230 V - 50 Hz	R-290	502	235
MPC-80-250	2545	850	800	0°C +8°C	0	15	5	562	12	230 V - 50 Hz	R-290	502	238

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia  
 Technical and constructive characteristics subject to variation without prior notice, all photos must be considered as a reference