FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO





MESÓN REFRIGERADO PARA PIZZA

Modelo: MR180PIZ

Construcción interior y exterior en acero inoxidable; calidad Aisi 304.

Capacidad 512 litros.

Refrigerante R134a. Aire Forzado.

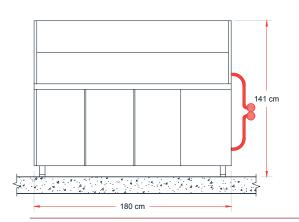
Control digital de temperatura. Patines regulables.

Temperatura de Trabajo 4°C.

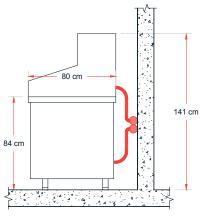
Rango Temperatura de Trabajo 2°C a 6°C.

Incluye sobre bordes de cubierta de granito, Vitrina refrigerada para Ingredientes con 9 Contenedores Gastronorm 1/4 de 10 cm profundidad.

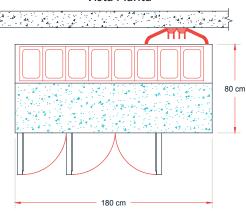
Vista Frontal



Vista Lateral







Especificaciones Técnicas

- Dimensiones:
- 1800 x 800 x 840 (1410)mm
- Peso: 162Kg

Requerimientos

- Dos enchufe Hembra 10 Amp. (Monofasico)
- Altura enchufe posicionado: 55 cm
- Voltaje: 220V
- Amperaje : 1.2/2.3 Amp
- Potencia: 145W (Vitrina superior)
 - + 500W (Mesón refrigerado inferior)

Nomenclatura

Elèctrico:

Punto de conexion



Mantenciones Minimas

- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos para así mantener las condiciones sanitarias.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario. Si se requiere de un servicio, solo personal autorizado por OPPICI S.A. deberá realizarlo.
- · Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuniquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al respecto (+562 2923 2029).





