

# FICHA EQUIPO GASTRONÓMICO



## Mesón Base Refrigerado 6 Cajones Full Inox 304.

SKU : MR180BAC

Construcción en acero inoxidable, calidad AISI 304.

Mesón refrigerado con 6 cajones para GN 1/1.

Panel de control digital.

Rango de Temperatura -2 / 8 °C.

Eficiente distribución del aire.

Esquinas redondeadas para fácil y máxima limpieza

Eficiente sistema de refrigeración monobloque.

Cierre magnético que proporciona un sellado eficaz que reduce pérdida de calor.

Aislamiento (50 mm) del poliuretano que otorga bajo consumo de energía.

Patines regulables en altura.

### Especificaciones Técnicas

Medidas : 1880 x 700 x 590 mm  
Capacidad de 199 litros

### Consumo

Voltaje : 220V / 50Hz  
Refrigerante R134a

### Mantenciones Mínimas

- Por tratarse de un artefacto eléctrico, el aseo debe efectuarse sólo con un paño ligeramente húmedo, evitando derrames de líquidos.
- Al final del día, después de usado el equipo, limpie todas las superficies en contacto con los alimentos, para así mantener las condiciones sanitarias.
- Garantía 1 año, en condiciones normales, mantenciones preventivas cada seis meses.
- Después de la instalación no es necesario realizar ningún ajuste por parte del usuario.
- Si se produce cualquier anomalía en el equipo, que usted no pueda solucionar, comuníquese con nuestro servicio técnico, el cual estará atento a solucionar sus problemas al (+562 2923 2028).



Calidad Inoxidable



Av. El Montijo Poniente 1132, Renca. Santiago. ☎ +56 2 2923 2000, ventasgastronomicas@oppici.cl www.oppici.com