

MESA FRÍA PIZZA COMPACTA

MESA FRÍA PIZZA MEI-80 / COMPACT PIZZA COUNTER MEI-80



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 inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado sobre guías de acero inox regulables en altura.
- 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/m³, 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

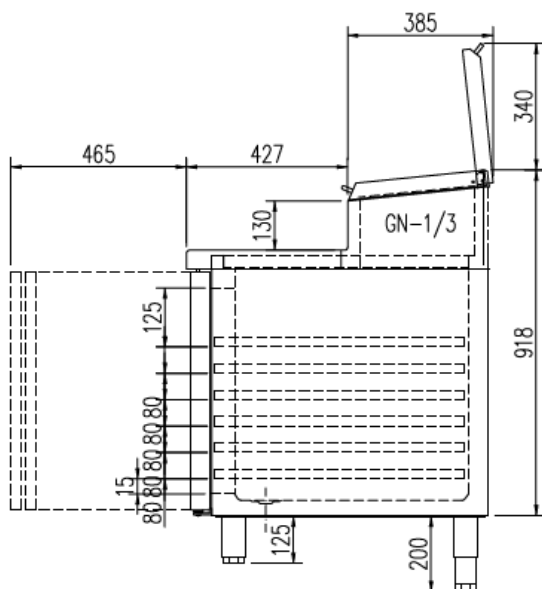
GENERAL FEATURES

- 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
- GN 1/3-150 topping unit
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable.
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water ass standard, except models preinstalation
- 40 Kg/m³ 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 GN 1/1 PREPARACIÓN

MESA FRÍA GASTRONORM GN 1/1 MEI-80 / MEI-80 COLD TABLE GN 1/1



MEI-80-150
8xGN1/3
Capacidad



MEI-80-200
10xGN1/3
Capacidad



Prof. máxima: 65 mm.
Max depth: 65 mm.
Prof. maximale: 65 mm.



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	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN	Voltaje Voltage Tension	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W
MEI-80-150	1495	850	800	0°C +8°C	2	2	362	GN 1/4: 8 uds	230 V - 50 Hz	R-290	502	764
MEI-80-200	2020	850	800	0°C +8°C	3	3	562	GN 1/4: 10 uds	230 V - 50 Hz	R-290	1004	614

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