

BASE REFRIGERADA 2 CAJONES 142 LITROS



6EI420

Nuestros mesones refrigerados, son equipos utilizados para distintos tipos de almacenamiento a baja temperatura, para preparar y mantener alimentos frescos, muy utilizados en las áreas de producción, debido a la facilidad para identificar lo requerido sin necesidad de abrir el equipo y perder energía innecesariamente.

Ideal para restaurantes, casinos y hoteles.



Características

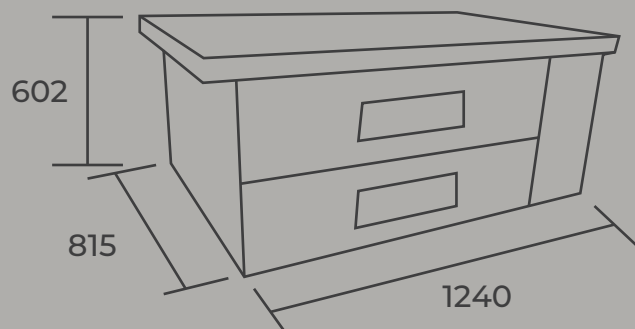
- Sistema de refrigeración por aire forzado.
- Temperatura por circulación de aire.
- Control de T° digital (controlador CAREL)
- Libre de escarcha.
- 2 Cajoneras desmontables de fácil limpieza.
- Cajoneras soportan 110 Kg cada una.
- Estructura soporta hasta 350 Kg de equipamiento sobre el mesón.
- Cuerpo en acero inoxidable con aislación de poliuretano inyectado de alta densidad.
- Resistencia a la corrosión.
- Fácil limpieza.
- Bajo consumo eléctrico.
- Base con 4 ruedas 2 con freno.

Especificaciones Técnicas

Volumen bruto total (Lts.)	142
Potencia (W)	311
Voltaje de potencia (V)	220
Frecuencia nominal (Hz)	50
Temperatura (°C)	1 a 8
Corriente nominal (A)	1,5
Refrigerante	R134, 240 grs.
Clase climática	T

Dimensiones

Producto (mm)	1240x815x602
Embalaje (mm)	1300x875x660
Peso neto (kg)	90
Peso bruto (kg)	96



7 804636 464754