

LÍNEA FRÍO

MESÓN DE PREPARACIÓN 2000mm

¡Optimice su cocina con nuestro mesón de preparación en Acero Inoxidable 304! Resistente, fácil de limpiar y con un innovador carril frío que mantiene frescos sus ingredientes. Su diseño sin columnas y tapa despejada agiliza la preparación y la higiene. Compatible con bandejas y tapas tipo 11 GN 1/4 100mm, ofrece máxima versatilidad.

Ideal para pizzerías, hoteles, restaurantes, bares y cafeterías, facilita la conservación y exposición de embutidos, lácteos, salsas y más. ¡Aproveche cada espacio y mejore su productividad.



Compresor
embraco
Calidad N°1 en el mundo



Control digital **CAREL**



Sistema de refrigeración
fabricado 100% cobre

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia	530 W
Voltaje	220V/50 Hz
Dimensiones	2000 x 735 x 1340 mm
Peso	121 Kg
Consumo energético	6,21 kWh/día 186,5 kWh/mes
Temp. mínima de trabajo	0°C
Temp. máxima de trabajo	7°C

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Refrigeración mostrador

Aire forzado con evaporador aleteado.

Refrigeración compartimento superior:

Evaporador tipo serpentín.

Revestimiento interior:

Acero galvanizado.

Revestimiento externo:

Exterior superior: acero inoxidable 304.

Gabinete: acero inoxidable 430.

Parte posterior e inferior: acero galvanizado.

Puertas: ciegas en acero inoxidable 430.

Controlador electrónico:

Con indicador de Temperatura.

Bandejas y tapas opcionales:

11 GN 1/4 100mm

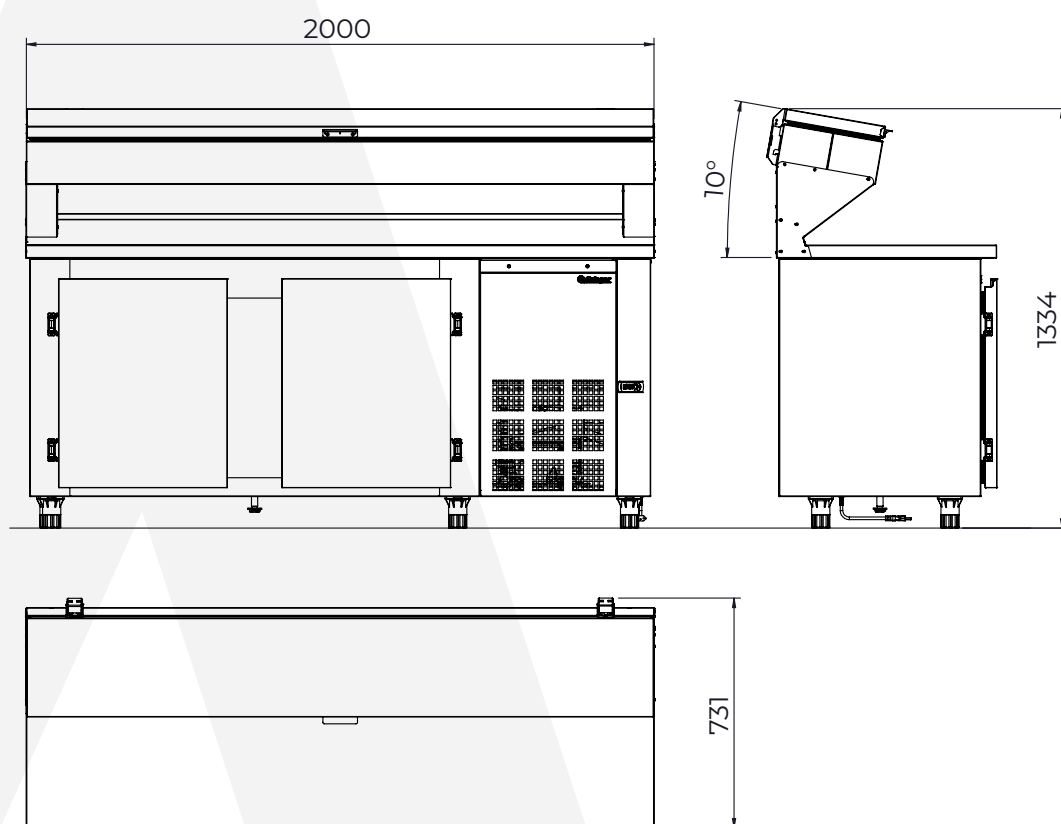
Patas regulables





Fabricado en Brasil

DIMENSIONES



Toda nuestra línea frío cuenta con refrigerantes y agentes aislantes ecológicos que no dañan el medio ambiente.



Tradición



Calidad



Innovación

MAIGAS

Gelopar

LÍNEA **FRÍO**

MESÓN DE PREPARACIÓN 2000mm



Cód: GBPZ200

 Fabricado en Brasil



Tradición



Calidad



Innovación

www.maigas.cl

MAIGAS COMERCIAL S.A. San Nicolás 1046 · San Miguel · Santiago
Fonos: 2 2963 0826 · 2 2963 0840