



MR80-160



MR80-210



MR80-265

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3+3	362	230V-50Hz	R134a	178	211
										R290*	280	218
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3+3	562	230V-50Hz	R134a	245	249
										R290*	280	220
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3+3	761	230V-50Hz	R134a	304	289
										R290*	739	412

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	60x40 shelf	
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	
cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
cambio R134a por R290	R134a to R290	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
respaldo inox	stainless steel rear side	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	



Mesa fría PIZZA cajón neutro
 PIZZA counter with neutral drawer

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

