~~3,056.00 €~~
2,292.00 €

Bajo mostrador refrigerado Edenox MPGF-135 HC

Linea snack de fondo 700mm en inox con dos puertas con tirador integrado y fregadera. ideal para todo tipo de negocio de hosteleria, colectividades e industria.

Catálogo de bajo mostradores industriales con fregadera

Bajo mostrador Edenox MPGF-135 HC con fregadera una opción para cocinas profesionales, e industria.

Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de

espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción. Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.

Características técnicas del bajo mostrador Edenox MPGF-135 HC:

- N° Puertas: 2
- Clase eficiencia energética: C
- Consumo Energía anual (kWh/año): 1.018
- Volumen (l): 290
- Potencia (kW): 0.22
- Dimensiones (mm): 1342 x 700 x 850

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

• Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.

• El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.

• Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.

• Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.

• Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.

• Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.

• Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

• Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.

• Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.

• Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.

- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia

Bajo pedido puede fabricarse sin encimera, con grupo frigorífico a la izquierda o a distancia

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1342 x 700 x 850 mm