

Modèles MFP70 / MFP80

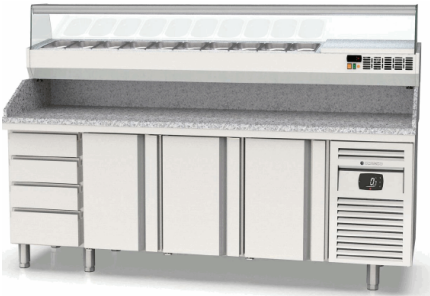
MEUBLES PIZZA 700-800 AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES

CARACTÉRISTIQUES

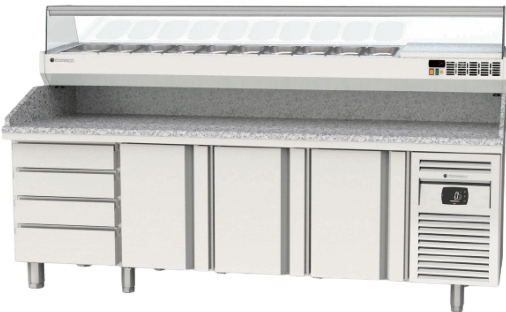
- Extérieur en acier inoxydable.
- Panneau arrière en tôle d'acier galvanisé.
- Intérieur en acier inoxydable avec arêtes arrondies et fond encastré.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (elles restent ouvertes au-delà de 90° d'ouverture).
- Contre-portes en inox encastrées.
- Plan de travail en granit, avec rebord arrière et latéraux de 180 mm.
- Étagères intérieures GN 1/1 en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable, réglables en hauteur de 135 à 210 mm.
- Unité de condensation ventilée et amovible.
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, indice ODP et GWP nuls.
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme en cas de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie.
- Présentoir à ingrédients indépendant, capacité 8 GN1/4 (MFP70-180-7), capacité 9 GN1/4 (MFP80-200-7), capacité 10 GN1/4 (MFP70-225-7) et capacité 12 GN1/4 (MFP80-250-7).
- Caisson à tiroirs neutre, 4 tiroirs sur glissières télescopiques amovibles, capacité 60 × 40, 5 bacs inclus pour les modèles MFP80-200-7 et MFP80-250-7.



	Température	Etagères	Dimensions (LxPxH mm)	Capacité (L)	Puissance frigorifique	Puissance (W)	Épaisseur de l'isolation latérale (mm)	Classe climatique	Fluide frigorigène	Tension (V)	Fréquence (Hz)	Agent moussant
MFP70-180-7	-2+8	2	1795x700x870	255	502	187	50	5 (40°C 40%HR)	R290	230	50	HFO
MFP70-225-7	-2+8	3	2245x700x870	399	502	190	50	5 (40°C 40%HR)	R290	230	50	HFO
MFP80-200-7	-2+8	0	2020x800x870	362	502	187	50	5 (40°C 40%HR)	R290	230	50	HFO
MFP80-250-7	-2+8	0	2545x800x870	562	502	190	50	5 (40°C 40%HR)	R290	230	230	HFO



MFP70-225-7



MFP80-250-7

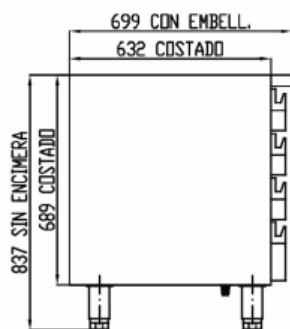
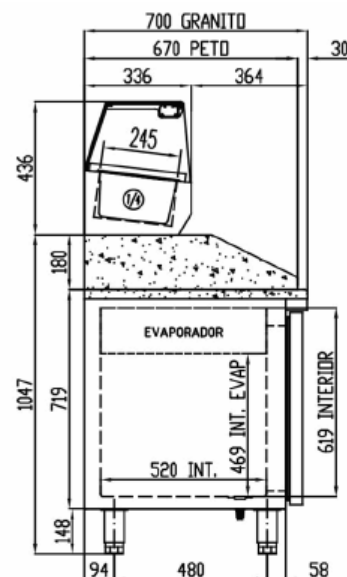
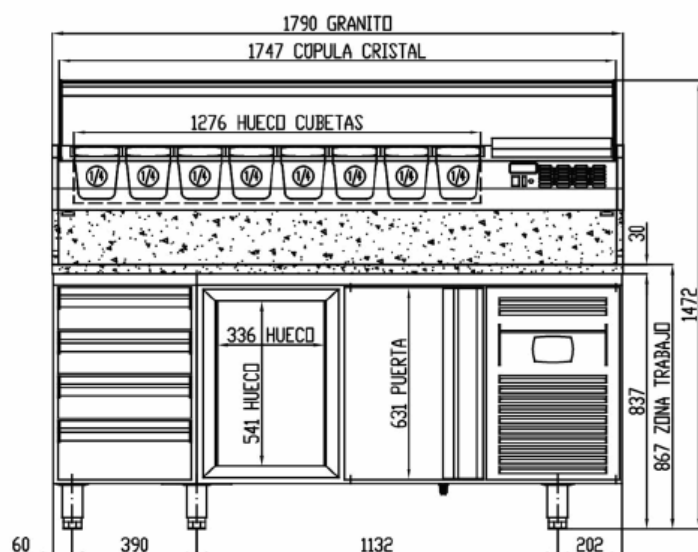


MFP80-200-7

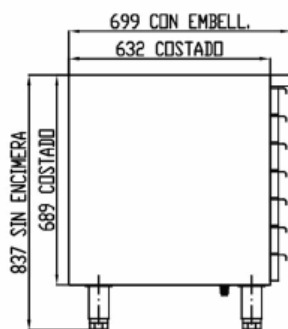
Modèles MFP70 / MFP80

MEUBLES PIZZA 700-800 AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES

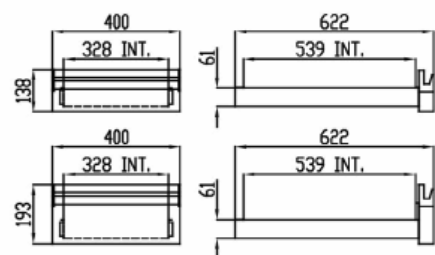
MFP70-180-7



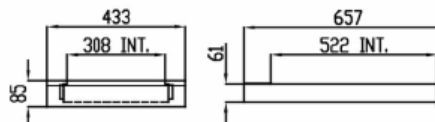
MÓDULO 4 CAJONES



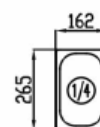
MÓDULO 7 CAJONES



MÓDULO 4 CAJONES



MÓDULO 7 CAJONES

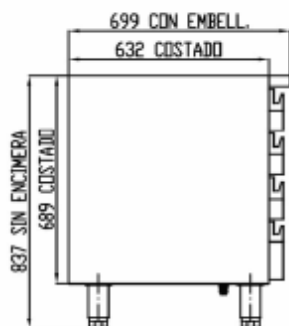
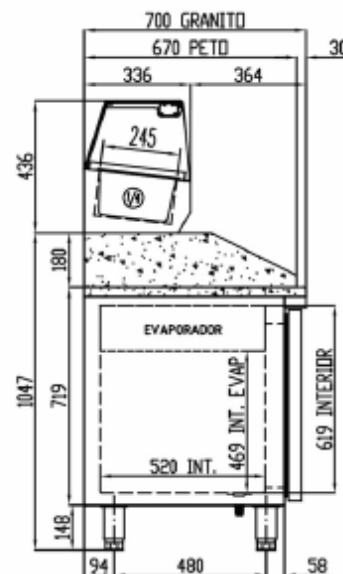
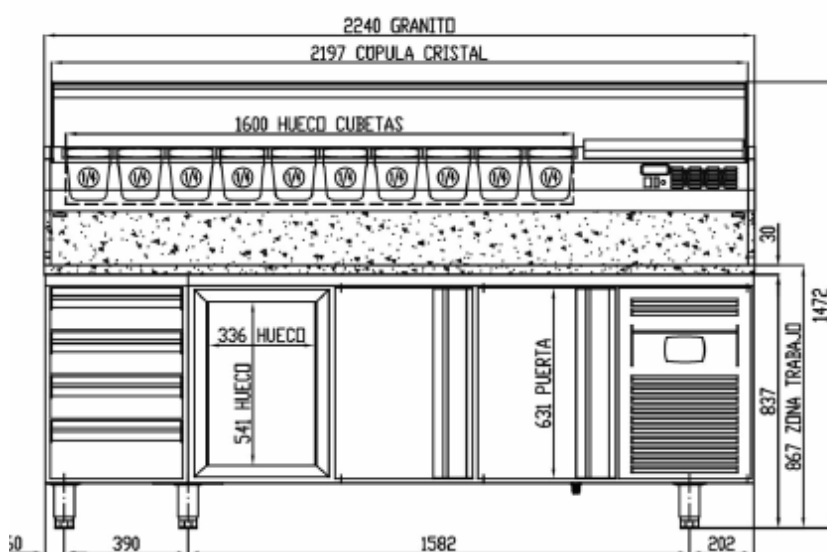


8 x GN 1/4 Prof. 150mm

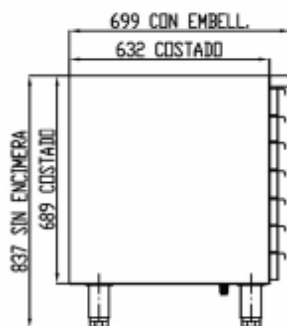
Modèles MFP70 / MFP80

MEUBLES PIZZA 700-800 AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES

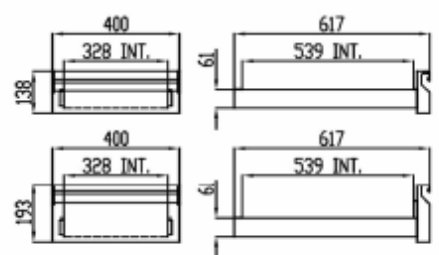
MFP70-225-7



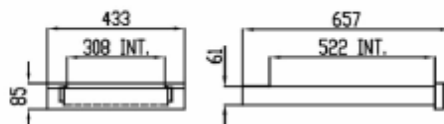
MÓDULO 4 CAJONES



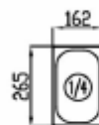
MÓDULO 7 CAJONES



MÓDULO 4 CAJONES



MÓDULO 7 CAJONES

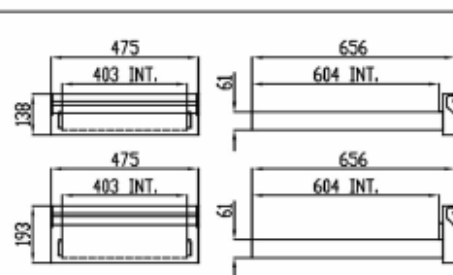
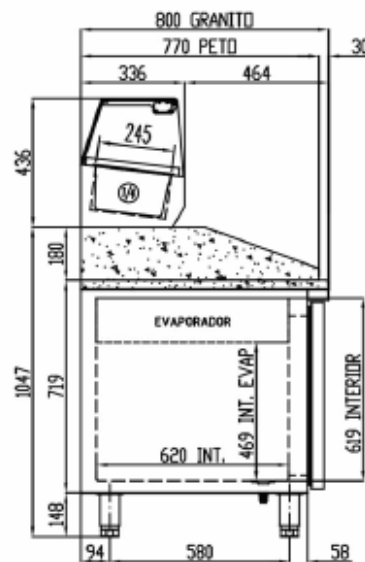
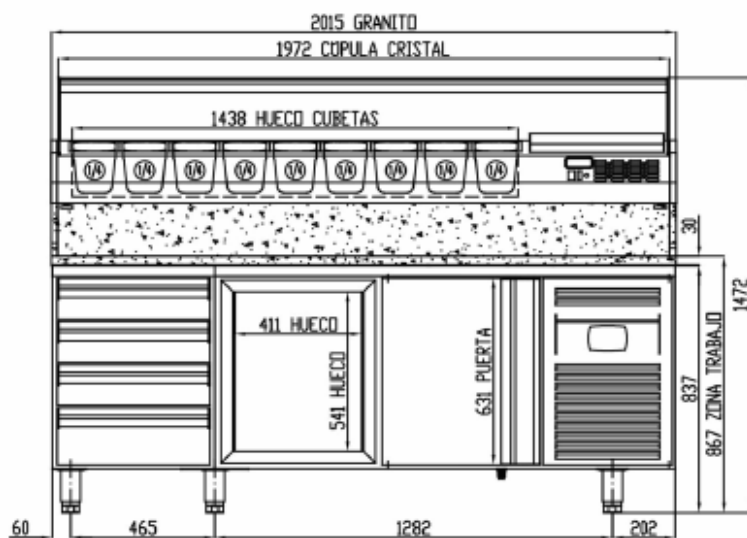


10 x GN 1/4 Prof. 150mm

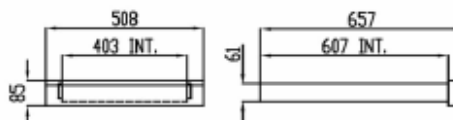
Modèles MFP70 / MFP80

MEUBLES PIZZA 700-800 AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES

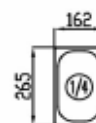
MFP80-200-7



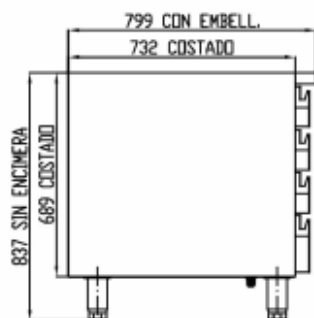
MÓDULO 4 CAJONES



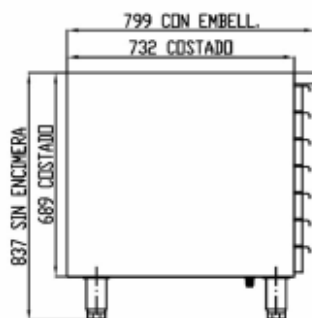
MÓDULO 7 CAJONES



9 x GN 1/4 Prof. 150mm



MÓDULO 4 CAJONES



MÓDULO 7 CAJONES

Modèles MFP70 / MFP80

MEUBLES PIZZA 700-800 AVEC BLOC 7 TIROIRS NEUTRES

MFP80-250-7

