

MESONES TIPO PIZZEROS



REFRIGERACIÓN

DESCRIPCIÓN

- Construcción íntegra en acero inoxidable
- Controlador digital, Puertas de golpe, Depósito no incluido
- Repisa intermedia
- 220v / 50Hz
- Bodega refrigerada con una repisa intermedia regulable
- Capacidad para 8 depósitos gastronómicos, no incluidos
- Cubierta de 350mm para la preparación de las pizzas (opcional plancha de corte sanitario, no incluidos)
- Sistema de evaporación de agua automático
- Microcontrolador digital para control de temperatura y deshielos

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELOS	DIMENSIONES	TEMPERATURA	CORRIENTE ELÉCTRICA	PUERTAS
PS-900	900x700x1050mm	2 a 5°C	220v/50hz	2
PS-1365	1365x700x1050mm	2 a 5°C	220v/50hz	3

- Mesón pizzeria refrigerado en acero inoxidable
- Construcción íntegra en acero inoxidable
- Compresor embraco, controlador digital.
- Vitrina de vidrio
- Contiene 7 depósitos de 1/3"
- T° mantención de 2°C a 10°C
- wats 300
- Refrigerante R134a
- Volumen 380lts
- Peso: 170kg
- Consumo de energía: 4.5kwh/24Hr
- 220v / 50Hz

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

MODELOS	DIMENSIONES	TEMPERATURA	CORRIENTE ELÉCTRICA	PUERTAS
1300	1365x700x850mm	2 a 10°C	220v/50hz	3

UBICACIÓN

San Pablo 4512, Santiago Chile



cerca de metro
Gruta de Lourdes

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes: 08:30 a 11:00 a 18:00 horas

Telf: (+56 2) 2773 5754

E-mail: info@bozzo.cl

www.bozzo.cl