

MESA CONDIMENTADORA WF 670



3 Meses de Garantia

FABRICADO NO BRASIL

Para montagem de
PIZZAS, ESFIHAS
e produtos recheados

Cubas GN em inox

2 PISTAS REFRIGERADAS
11 cubas: 1/2 x 100 mm
1 cuba: 1/4 x 100 mm
Capacidade balcão inferior: 600L

FICHA TÉCNICA:

Indicada para preparação de pizzas, esfihas e outros produtos alimentícios. Possui design moderno que visa a praticidade de trabalho e a perfeita condição de utilização e armazenamento de produtos perecíveis. Construída em aço inoxidável proporcionando fácil limpeza e altíssima durabilidade. É equipada com 2 pistas refrigeradas com tampa e acompanha cubas padronizadas GN (Gastronorm) recipientes em inox de dimensões padronizadas pela norma europeia EN-631.

Especificações técnicas:

- Alimentação de energia elétrica: 220V bifásico 60Hz;
- Plug de tomada 3 pinos 10A
- Potência: 20A;
- Comprimento cabo de energia: aprox. 900 mm;
- Motor: 1/3+ HP;
- Peso líquido: 250 kg;
- Peso com embalagem: 300 kg;
- Capacidade balcão: 600 litros;
- Faixa de refrigeração: de 5 a 9 °C - em condições normais de temperatura ambiente (27 °C);
- Capacidade 2 pistas refrigeradas: 70 litros;
- Fluido refrigerante: R134A;
- Nível de ruído: < 65 dB(A);
- Local de Instalação: piso plano;
- Comprimento: 2.000 mm;
- Altura: 1.490 mm;
- Profundidade: 850 mm;
- Materiais isolantes térmicos: corpo do balcão com poliestireno expandido de alta densidade. Pistas refrigeradas com poliuretano (PU) e poliestireno expandido de alta densidade.



- Cubas padronizadas
- 2 pistas refrigeradas
- Amplo espaço interno
- Prateleira em inox

Itens de série:

- Botão liga/desliga;
- Controle digital de temperatura;
- 11 cubas 1/2 x 100mm e 1 cuba 1/4 x 100mm;
- 1 porta comandas com 1.200mm;
- 2 bandejas porta migalhas;
- 2 portas em aço inox no balcão;
- 2 tampas em aço inox nas pistas refrigeradas;
- Base com rodízios.

** A norma regulamentadora NR-12 - segurança no trabalho em máquinas e equipamentos, criada pelo Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), tem como objetivo garantir que máquinas e equipamentos sejam seguros para o uso do trabalhador.



Methal Amazonas Gastronomia Ltda.
R. Nova dos Portugueses, 251
Santana, São Paulo - SP - CEP: 02462-080

By **Pietro**
FORNOS DE ESTEIRA

Imagens meramente ilustrativas. Nossos produtos podem sofrer alterações sem aviso prévio - V0525.