

Dos Vitrinas en una

Temperatura de Trabajo Frio +1°/ 5°C
Calor +20°/ 90°C

Accesorios disponibles Pag 82

Especificaciones técnicas Pag 40

Modelo **MIX 200**

Características Zona Fría 1200 mm.

- Zona de vitrina frigorífica de bandeja plana ideal para la exposición de marisco, pescados, pinchos, sushi, etc.
- Unidad condensadora totalmente protegida con chapa en acero galvanizado y conectada a la vitrina mediante tubo protegido de 1800 mm. de largo.
- Cristal curvo fijo 5 mm.
- Puertas de corredera en metacrilato de 3 mm guiadas sobre perfil curvo SANITARIO para una fácil limpieza.
- Laterales en metacrilato.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Iluminación LED.

Características Zona Caliente 800 mm.

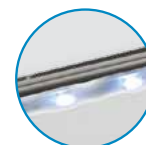
- Zona de vitrina caliente de bandeja plana ideal para la exposición de pizza, bocadillos, bollería, tapas, etc.
- Sistema de calor mediante cable calefactor de potencia constante con un consumo de 30W/m. adosado a la base de la vitrina por la parte inferior.
- Aislamiento térmico de la vitrina con lana de roca Euro Clase A1.
- Iluminación LED.
- Esta vitrina no viene preparada para utilizarla al baño maría.

POSIBILIDAD DE CONSTRUIR DIVERSAS MODALIDADES

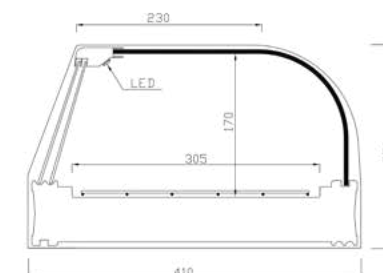
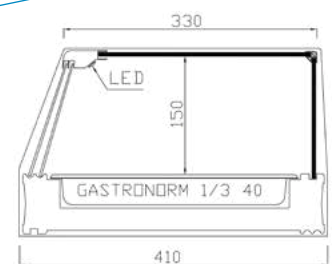
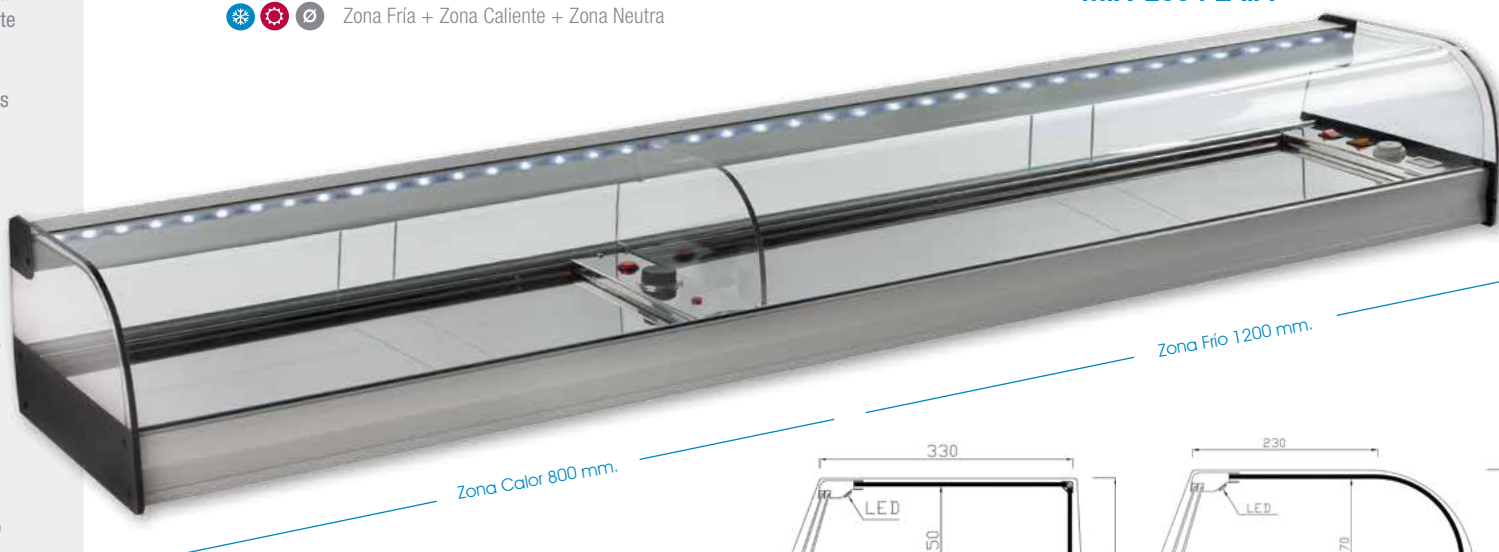
Bajo Presupuesto

- Zona Fría + Zona Caliente
- Zona Fría + Zona Neutra
- Zona Caliente + Zona Neutra
- Zona Fría + Zona Caliente + Zona Neutra

Iluminación **LED**



MIX-200 PLATA



Fabricación Especial **A MEDIDA**

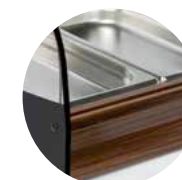
Pídanos Presupuesto

Modelo	Largo	Fondo	Alto	Zona Fría	Potencia (Zona Caliente)	PVP
MIX-200	2016	410	250	R-290	363 W / 230 V	1.760 €
MIX-200R	2016	410	250	R-290	363 W / 230 V	1.760 €

Colores disponibles



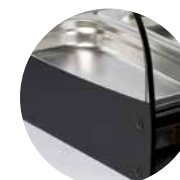
PLATA



NOGAL



BLANCO



NEGRO