



MESA PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS DE 3 PUERTAS DE 770 L
MODELO PICL3



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADO EN ACERO 201 INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR.
- 3 PARRILLAS INTERIORES.
- TRES PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE.
- CAPACIDAD DE 770 LITROS (27,2 FT³)
- COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO.
- CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

- REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290.
- DESHIELO AUTOMÁTICO.
- TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C.
- VOLTAJE: 110 VOLTS / 60 HZ.
- CONSUMO DE ENERGÍA: 600 W
- PARA TRABAJAR EN UNA TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C.
- COMPRESOR: EMBRACO / SECOP



RECOMENDACIONES DE USO

- PARA UN USO ÓPTIMO DEL EQUIPO DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 770 L, ES ESENCIAL COLOCARLO EN UN ÁREA VENTILADA Y ALEJADA DE FUENTES DE CALOR. AJUSTA LA TEMPERATURA ENTRE 0°C Y 10°C SEGÚN LOS ALIMENTOS A CONSERVAR Y REALIZA UNA LIMPIEZA REGULAR CON PRODUCTOS NO ABRASIVOS.
- EVITA SOBRECARGAR EL EQUIPO PARA PERMITIR UNA ADECUADA CIRCULACIÓN DE AIRE FRÍO Y ASEGÚRATE DE QUE LAS PUERTAS ABATIBLES QUEDEN BIEN CERRADAS.
- ADEMÁS, REALIZA UN MANTENIMIENTO PREVENTIVO DEL SISTEMA DE DESHIELO Y EL COMPRESOR, Y CONÉCTALO A UNA TOMA DE CORRIENTE DE 110 V / 60 HZ SIN USAR EXTENSIONES ELÉCTRICAS.

**CONSERVA LA FRESCURA Y CALIDAD DE TUS ALIMENTOS,
OPTIMIZANDO CADA DETALLE CON EFICIENCIA Y PRECISIÓN.**

CONTROL DE TEMPERATURA
DIGITAL



PAGINA WEB