

Minima Snack



CUCINE PER COMUNITA'
COCINAS INDUSTRIALES



La linea **MINIMA 600** è stata studiata per esigenze di ristorazione dove si devono ottenere grandi risultati in piccoli spazi.

La tecnologia e l'esperienza **MBM** hanno permesso di ottenere una gamma di prodotti dove i criteri di sicurezza, pulizia e qualità sono una risposta alla cottura professionale. La profondità 60 cm e la larghezza 40-60-100 cm offrono una possibilità infinita di combinazioni, consentendo di individuare per ogni esigenza la migliore soluzione.

La línea **MÍNIMA 600** ha sido estudiada para las exigencias de aquellos restaurantes en que es necesario obtener grandes resultados en poco espacio.

La tecnología y la experiencia de **MBM** han permitido obtener una gama de productos en los que los criterios de seguridad, limpieza y calidad constituyen una respuesta a la cocción profesional. La profundidad de 60 cm. y la anchura de 40-60-100 cm. ofrecen una posibilidad infinita de combinaciones, permitiendo individualizar la mejor solución para cada exigencia.



PIANO DI COTTURA A GAS - ENCIMERA DE COCCIÓN A GAS

Caratteristiche tecniche

- piano di lavoro imbutito in acciaio Inox Aisi 304 18/10 ● manopole di comando in materiale atermico, ergonomico.

Brucciatori

- potenza dei bruciatori 2,7 Kw e 3,1 Kw ● rubinetti in ottone stampato provvisti di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica dell'alimentazione del gas ai bruciatori ● accensione piezoelettrica ai bruciatori ● griglia in ghisa smaltata.

Características técnicas

- plano de trabajo de chapa de acero inoxidable Aisi 304 18/10 embutida ● pomos de mando de material atermico, ergonomico.

Quemadores

- potencia de los quemadores 2,7 Kw y 3,1 Kw ● grifos de latón estampado con termopar de seguridad para la interrupción automática de la alimentación del gas a los quemadores ● encendido piezoelectrico de los quemadores ● parrilla de hierro fundido esmaltado.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Brucciatori Quemadores		Potenza gas Potencia gas	Consumo gas		Peso	Vol.
	mm	kW 2,7	kW 3,1	Tot. kW	metano/methane m ³ /h	GPL gr/h	kg	m ³
G2S6	400x600x270/460	1	1	5,8	0,6	460	22	0,2
G4S6	600x600x270/460	2	2	11,6	1,2	920	28	0,3
G6S6	1000x600x270/460	3	3	17,4	1,8	1380	35	0,4

PIANO DI COTTURA ELETTRICO - ENCIMERA ELÉCTRICA DE COCCIÓN

Caratteristiche tecniche

- piano di lavoro in acciaio Inox Aisi 304 18/10 ● piastra in ghisa a riscaldamento rapido con dispositivo di sicurezza contro il surriscaldamento ● comandi a 7 posizioni per una regolazione ottimale della temperatura ● lampada a spia per segnalare il funzionamento di ogni piastra.

Características técnicas

- plano de trabajo de acero inoxidable Aisi 304 18/10 ● encimera de cocción de hierro fundido de calentamiento rápido con dispositivo de seguridad contra el sobrecalentamiento ● mandos de 7 posiciones para la perfecta regulación de la temperatura ● luz testigo para señalar el funcionamiento de cada placa.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Piastra Plancha		Potenza elettrica Potencia elect.	Peso	Vol.
	mm	1,5kW	2,6kW	kW	kg	m ³
E26	400x600x270/460	1	1	4,1	20	0,2
E46	600x600x270/460	2	2	8,2	28	0,3
E66	1000x600x270/460	3	3	12,3	35	0,4

PIETRA LAVICA/GRIGLIA ELETTRICA - PIEDRA LÁVICA / PARRILLA ELÉCTRICA

Caratteristiche tecniche

- piano di lavoro e alzatina perimetrale in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● piano di cottura pesce realizzato in griglia di acciaio Inox AISI 304 18/10 ● piano di cottura carni realizzato in profili di acciaio Inox AISI 304 18/10 allo scopo di raccogliere grassi e sughi e convogliarli nel cassetto di raccolta ● cassetto estraibile di raccolta ceneri e scorie.

Riscaldamento a gas

- riscaldamento mediante bruciatore in acciaio Inox a fiamma stabilizzata, comandato da rubinetto in ottone stampato, dotato di valvola di sicurezza e termocoppia ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico ● i modelli GPL86 e GPL86P sono dotati di due zone di riscaldamento indipendenti.

Riscaldamento elettrico

- resistenze in acciaio Inox "Incoloy" comandate da regolatore di potenza ● lampada spia per il controllo del funzionamento.

Características técnicas

- plano de trabajo y borde perimetral de acero inoxidable AISI 304 18/10 ● encimera de cocción de pescados, con parrilla de acero inoxidable AISI 304 18/10 ● encimera de cocción de carnes, realizada con perfiles de acero inoxidable AISI 304 18/10 para recoger las grasas y jugos y conducirlos al recipiente de recogida ● cajón extraíble para la recogida de cenizas y desechos.

Calentamiento por gas

- calentamiento a través de quemador de acero inoxidable de llama estabilizada, con mando por grifo de latón estampado, con válvula de seguridad y termopar ● encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrico ● los modelos GPL86 y GPL86P constan de dos zonas de calentamiento independientes.

- calentamiento eléctrico ● resistencia en acero inoxidable Incoloy ordenada por un regulador de potencia ● indicador para el control del funcionamiento.



Mod. carne	Mod. pesce pescado	Dimens. est. LxPxA Medidas. est. LxPxA	Dimens. plano Medidas superficie	Potenza gas Potencia gas	Potenza elettr. Potencia elect.	Consumo gas		Peso	Vol.
		mm	mm	Tot. kW	Tot. kW	metano methane m ³ /hr	GPL gr/h	kg	m ³
GPL46	GPL46P	400x600x270/460	370x460	7	•	0,6	475	36	0,3
GPL86	GPL86P	800x600x270/460	750x460	14	•	1,2	950	46	0,3
EPL46	•	400x600x270/460	310x430	•	4,5	•	•	26	0,2
EPL66	•	600x600x270/460	510x430	•	7,5	•	•	36	0,3

BRASIERA - MARMITA

Caratteristiche tecniche

vasca in acciaio Inox Aisi 304 18/10 amovibile per una facile pulizia.
Riscaldamento a gas
 bruciatore in acciaio Inox a fiamma autostabilizzata • regolazione
 termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia
 accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico
Riscaldamento elettrico
 resistenza elettrica in acciaio Inox "Incoloy" posizionata sul fondo
 all'esterno della vasca • regolazione termostatica della temperatura con
 lampada spia per il controllo del funzionamento.

Características técnicas

recipiente de acero inoxidable Aisi 304 18/10 extraíble para una fácil
 limpieza
Calentamiento por gas
 quemador de acero inoxidable de llama autoestabilizada • regulación
 termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar
 encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoeléctrico.
Calentamiento eléctrico
 resistencia eléctrica de acero inoxidable blindado "Incoloy" situada en el
 fondo, en el exterior del recipiente • regulación termostática de la temperatura
 con luz testigo para el control del funcionamiento.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Dimensioni vasca Med. recipiente	Potenza gas Potencia gas	Potenza elettr. Potencia eléct.	Consumo gas		Peso	Vol.
	mm	mm	Tot.kW	Tot.kW	metano methane m³/h	GPL gr/h	kg	m³
GBR6	600x600x270/460	500x400x85	6,5	•	0,54	400	29	0,3
EBR6	600x600x270/460	500x400x85	•	4,5	•	•	33	0,3

ELEMENTO NEUTRO - ELEMENTO NEUTRO

Caratteristiche tecniche

plano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 18/10 • cassetto scorrevole su
 guide realizzato in acciaio Inox • per la versione N66V, vasca completa di
 rubinetto acqua, sifone, piletta e troppopieno.

Características técnicas

Elementos top neutros
 plano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 18/10 • cajón deslizando
 sobre guías, de acero inoxidable • para el modelo N66V, recipiente con grifo
 de agua, sifón, cono de descarga y demasado lleno.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Cassetto Cajones	Cassetto Cajones	Vasca Recipiente	Peso	Vol.
	mm	305x510	505x510	500x400x200	kg	m³
N46C	400x600x270/460	1	•	•	21	0,2
N66C	600x600x270/460	•	1	•	25	0,3
N66V	600x600x270/460	•	•	1	25	0,3

CUOCIPASTA - COCEDOR DE PASTA

Caratteristiche tecniche

vasca in acciaio Inox Aisi 304 18/10 di facile pulizia ad angoli arrotondati
 cestello in acciaio cromato con impugnatura atermica • rubinetto di carico
 scarico acqua.
Riscaldamento a gas
 bruciatore ad altissimo rendimento • rubinetto in ottone stampato
 provvisto di sicurezza con termocoppia per l'interruzione automatica
 dell'alimentazione del gas • accensione automatica con bruciatore pilota e
 dispositivo piezoelettrico.
Riscaldamento elettrico
 resistenze elettriche in acciaio Inox corazzate "Incoloy" all'interno della
 vasca • termostato di sicurezza per blocco del funzionamento in caso di
 mancanza dell'acqua.

Características técnicas

recipiente de acero inoxidable AISI 304 18/10 fácil de limpiar, con
 ángulos redondeados • cesta de acero inoxidable cromado con mango
 atermico • grifo de carga y descarga del agua.
Calentamiento por gas
 quemador de altísimo rendimiento de llama horizontal • grifo de latón
 estampado con termopar de seguridad para la interrupción automática de
 la alimentación del gas • encendido automático con quemador piloto y
 dispositivo piezoeléctrico.
Calentamiento eléctrico
 resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado "Incoloy" en el interior
 del recipiente • termostato de seguridad para el bloqueo del funcionamiento
 en caso de falta del agua.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Capacità vasca Capacidad recipiente	Potenza gas Potencia gas	Potenza elettr. Potencia eléct.	Consumo gas		Cestelli Cestas	Peso	Vol.
	mm	lt.	Tot. kW	Tot. kW	metano methane m³/h	GPL gr/h	n°	kg	m³
GC66	600x600x270/460	30	11	•	1,16	870	4	35	0,3
EC66	600x600x270/460	32	•	9	•	•	4	38	0,3

BAGNOMARIA - BAÑO MARÍA

Caratteristiche tecniche

● rubinetto di scarico in facciata con rubinetto a sfera ● vasca in acciaio Inox Aisi 304 18/10 capacità bacinella gastronomic h.150mm. 1/2+1/3 per versione E/GBM46 e 1/1+1/4+1/4 per versione E/GBM66.

Riscaldamento a gas

● bruciatore in acciaio Inox a fiamma autostabilizzata ● regolazione termostatica della temperatura con valvola di sicurezza e termocoppia. Accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico

Riscaldamento elettrico

● resistenza elettrica in acciaio Inox corazzato ● regolazione termostatica della temperatura con lampada spia per il controllo del funzionamento e della temperatura.

Características técnicas

● grifo de descarga en el frente con grifo de bolas ● recipiente de acero inoxidable Aisi 304 18/10 capacidad del recipiente gastronomic h. 150 mm. 1/2 + 1/3 para versión E/GBM46 e 1/1 + 1/4 + 1/4 para versión E / GBM66.

Calentamiento por gas

● quemador de acero inoxidable de llama autoestabilizada ● regulación termostática de la temperatura con válvula de seguridad y termopar ● encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrico.

Calentamiento eléctrico

● resistencia eléctrica de acero inoxidable blindado ● regulación termostática de la temperatura con luz testigo para el control del funcionamiento y de la temperatura.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA mm	Dimensioni vasca Medidas recipiente mm	Potenza gas Potencia gas	Potenza elettrica Potencia eléct.	Consumo gas		Peso kg	Vol. m ³
			Tot.kW	Tot.kW	metano methane m ³ /h	GPL gr/h		
GBM46	400x600x270/460	305x425x175	2,1	•	0,22	88	22	0,2
GBM66	600x600x270/460	510x470x175	5	•	0,52	205	30	0,3
EBM46	400x600x270/460	305x425x175	•	1,5	•	•	22	0,2
EBM66	600x600x270/460	510x470x175	•	3	•	•	30	0,3

PIA... DI COTTURA ELETT. VETROCERAMICO - ENCIMERA ELÉCTRICA DE COCCIÓN DE FIBRA DE VIDRIO CERÁMICA

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro in acciaio Inox Aisi 304 18/10
● piano di cottura in vetroceramica a perfetta tenuta di grassi e oli alimentari
● rapidità di riscaldamento (300° in 3') con dispositivo di sicurezza contro eventuali surriscaldamenti.

Características técnicas

● plano de trabajo de acero inoxidable Aisi 304 18/10 ● encimera de cocción de fibra de vidrio cerámica con perfecta retención de las grasas y aceites alimenticios ● rapidez de calentamiento (300° en 3') con dispositivo de seguridad contra cualquier sobrecalentamiento.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA mm	Plastra Plancha			Potenza elettrica Potencia eléct.	Peso kg	Vol. m ³
		1,2kW	1,8kW	2,4kW	Tot. kW		
EVC26	400x600x270/460	•	1	1	4,2	20	0,2
EVC46	600x600x270/460	1	1	2	7,8	28	0,3

FRIGGITRICI - FREIDORAS

Caratteristiche tecniche

● fondo vasca con zona fredda e rubinetto di scarico olio ● cestello in acciaio cromato con impugnatura atermica ● coperchio in acciaio Inox AISI 304 18/10.

Riscaldamento a gas

● bruciatore ad altissimo rendimento a fiamma orizzontale ● regolazione termostatica della temperatura dell'olio da 90° a 190° con valvola di sicurezza e termocoppia ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico ● termostato supplementare di sicurezza.

Riscaldamento elettrico

● resistenze elettriche in acciaio Inox corazzato "Incoloy" immerse nell'olio ● facilmente ribaltabili per una completa pulizia, regolazione termostatica della temperatura, con lampada spia per il controllo del funzionamento, termostato supplementare di sicurezza.

Características técnicas

● fondo del recipiente con zona fría y grifo de descarga del aceite ● cesta de acero inoxidable cromado con mango atérmico ● tapa de acero inoxidable AISI 304 18/10.

Calentamiento por gas

● quemador de altísimo rendimiento de llama horizontal ● regulación termostática de la temperatura del aceite de 90° a 190° con válvula de seguridad y termopar ● encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrico ● termostato suplementario de seguridad

Calentamiento eléctrico

● resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado "Incoloy" sumergidas en aceite fácilmente volcables para la limpieza completa ● regulación termostática de la temperatura, con luz testigo para el control del funcionamiento ● termostato suplementario de seguridad.



Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA mm	Vasca Recipiente	Capacità vasca Capacidad recipiente	Potenza gas Potencia gas	Potenza elettrica Potencia eléct.	Consumo gas		Peso kg	Vol. m ³
		N°	lit.	Tot. kW	Tot. kW	metano methane m ³ /h	GPL gr/h		
GF46	400x600x270/460	1	8	7,4	•	0,78	584	23	0,2
GF66	600x600x270/460	2	2x8	14,8	•	1,56	1168	40	0,3
EF46	400x600x270/460	1	10	•	9	•	•	23	0,2
EF66	600x600x270/460	2	2x10	•	18	•	•	40	0,3

Caratteristiche tecniche

● piano di cottura in acciaio speciale ad alta conducibilità termica di forte spessore ● paraspruzzi in acciaio Inox AISI 304 18/10 saldato a perfetta tenuta con canale anteriore di raccolta grassi ● per le versioni "C", la cromatura garantisce una distribuzione uniforme della temperatura eliminando l'irraggiamento di calore verso l'operatore ● cassetto estraibile di raccolta liquidi.

Riscaldamento a gas

● riscaldamento mediante bruciatori in acciaio Inox a fiamma autostabilizzata comandati da termostato per la regolazione della temperatura ● temperatura uniforme su tutto il piano con possibilità di differente regolazione nei modelli 66 e 106 ● accensione automatica con bruciatore pilota e dispositivo piezoelettrico ● valvola di sicurezza con termocoppia per l'interruzione dell'afflusso del gas in caso di spegnimento del pilota.

Riscaldamento elettrico

● resistenze in acciaio Inox corazzato "Incoloy" ● regolazione termostatica della temperatura con lampada spia per il controllo del funzionamento e della temperatura ● temperatura uniforme su tutto il piano con possibilità di differente regolazione nei modelli 66 e 106.

Características técnicas

● encimera de cocción de acero especial de alta conductibilidad térmica, de gran espesor ● protección contra salpicaduras de acero inoxidable AISI 304 18/10 soldado para la perfecta retención con canal delantero de recogida de grasas ● para los modelos "C", el cromado garantiza una distribución uniforme de la temperatura eliminando la irradiación del calor hacia el trabajador ● cajón extraíble de recogida de líquidos.

Calentamiento a gas

● calentamiento mediante quemadores de acero inoxidable de llama autoestabilizada con mando por termostato para la regulación de la temperatura ● temperatura uniforme en todo el plano con posibilidad de regulación diferente en los modelos 66 y 106 ● encendido automático con quemador piloto y dispositivo piezoelectrico ● valvula de seguridad con termopar para la interrupción del suministro del gas en caso de que se apague el quemador piloto.

Calentamiento eléctrico

● resistencias eléctricas de acero inoxidable blindado "Incoloy" ● regulación termostática de la temperatura con luz testigo para el control del funcionamiento y de la temperatura ● temperatura uniforme en todo el plano con posibilidad de regulación diferente en los modelos 66 y 106.



Mod. P.liscio P.liso	Mod. P.rigato P.estrjado	Mod. P. lis.-rig. P.liso/ estrjado	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA mm	Potenza gas Potencia gas	Potenza elettrica Potencia elect.	Consumo gas		Peso kg	Vol. m ³
				Tot. kW	Tot. kW	metano m ³ /h	GPL gr/h		
GFT46L	GFT46R	●	400x600x270/460	5,1	●	0,54	400	38	0,2
GFT46LC	GFT46RC	●	400x600x270/460	5,1	●	0,54	400	38	0,2
GFT66L	GFT66R	GFT66LR	600x600x270/460	10,2	●	1,08	800	56	0,3
GFT66LC	GFT66RC	GFT66LRC	600x600x270/460	10,2	●	1,08	800	56	0,3
GFT106L	●	GFT106LR	1000x600x270/460	15,3	●	1,62	1200	76	0,4
GFT106LC	●	GFT106LRC	1000x600x270/460	15,3	●	1,62	1200	76	0,4
EFT46L	EFT46R	●	400x600x270/460	●	5	●	●	38	0,2
EFT46LC	EFT46RC	●	400x600x270/460	●	5	●	●	38	0,2
EFT66L	EFT66R	EFT66LR	600x600x270/460	●	7,5	●	●	56	0,3
EFT66LC	EFT66RC	EFT66LRC	600x600x270/460	●	7,5	●	●	56	0,3
EFT106L	●	EFT106LR	1000x600x270/460	●	12,5	●	●	74	0,4
EFT106LC	●	EFT106LRC	1000x600x270/460	●	12,5	●	●	74	0,4

FRY TOP VETROCERAMICO - FRY TOP DE FIBRA DE VIDRIO CERÁMICA

Caratteristiche tecniche

● piano di lavoro in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● finitura scotch brite ● piano di cottura in vetroceramica ● manopole di comando in materiale atermico e ergonomico ● cassetto raccogliolio estraibile ● rapidità di riscaldamento e regolazione modulare per qualsiasi cottura.

Características técnicas

● piano de trabajo de acero inoxidable AISI 304 18/10 ● acabado scotch brite ● encimera de cocción de fibra de vidrio cerámica ● pomos de mandos de material atermico y ergonomico ● cajón de recogida del aceite extraíble ● calentamiento y regulación modular rápidos para cualquier cocción.



Mod.	Dimensioni est. LxPxA Medidas ext. LxPxA	Dimensioni piano Medidas plano	Potenza elettrica Potencia elect.	Peso	Vol.
	mm	mm	kW	kg	m ³
ECFT46	400x600x270/460	350x495	2,5	20	0,2
ECFT66	600x600x270/460	550x495	4,0	28	0,3

CONTENTORE CALDO - CONTENEDOR CALIENTE

Caratteristiche tecniche

● vasca e bordi arrotondati per una facile pulizia ● doppio fondo forato ● resistenza in ceramica a raggi infrarossi.

Características técnicas

● recipiente y bordes redondeados para una fácil limpieza ● doble fondo perforado ● resistencia cerámica de rayos infrarrojos.



Mod.	Dimensioni est. LxPxA Medidas ext. LxPxA	Dimensioni vasca Medidas recipiente	Potenza elettrica Potencia elect.	Peso	Vol.
	mm	mm	kW	kg	m ³
ECC46	400x600x270/460	305x475x175	1	24	0,2

Caratteristiche tecniche

● costruzione monoblocco in acciaio Inox AISI 304 18/10 ● satinatura scotch brite ● assemblatura tramite puntatura elettrica, completamente ribordata anche nelle parti interne ● parte superiore con pannelli rinforzati e intercambiabili ● filtri antigrasso in acciaio Inox 18/10 AISI 304 a labirinto ● canalina sagomata antigocciolamento per la raccolta dei grassi ● canalina perimetrale raccolta condensa ● gruppo aspirante incorporato 220 V monofase IP 55 (solo per serie SM) ● lampada termoresistente IP 65 da 20 o 40 Watt con tubo di protezione in policarbonato (solo per serie SM).

Características generales

● Realizada en un solo bloque de acero inoxidable AISI 304 18/10 ● satinado "scotch brite" ● ensamblada por medio de soldadura eléctrica de puntos, completamente bordeada incluso en las partes interiores ● parte superior con paneles reforzados e intercambiables ● filtros antigrasa de acero inoxidable AISI 304 18/10 de labirinto ● canaleta moldeada contra la caída de gotas para la recogida de grasas ● canaleta perimetral para la recogida del líquido de condensación ● grupo de aspiración incorporado 220 V monofásico IP 55 (sólo para la serie SM) ● lámpara termoresistente IP 65 de 20 ó 40 vatios, con tubo de protección de policarbonato (sólo para la serie SM).



C14SM

**CAPPA CON ASPIRATORE
CAMPANA CON ASPIRADOR**

Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Potenza elettrica Potencia eléct.	Peso	Vol.
	cm	kW	kg	m ³
C10SM	100x70x45	0,4	40	0,3
C12SM	120x70x45	0,4	44	0,4
C14SM	140x70x45	0,4	46	0,5
C16SM	160x70x45	0,4	48	0,6
C18SM	180x70x45	0,4	50	0,7
C20SM	200x70x45	0,4	52	0,8

SCHIENA - PARTE TRASERA

Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Peso	Vol.
	cm	kg	m ³
SK10M	100x57x2	8	0,1
SK12M	120x57x2	10	0,1
SK14M	140x57x2	12	0,1
SK16M	160x57x2	14	0,1
SK18M	180x57x2	16	0,1
SK20M	200x57x2	18	0,1

FLANGIA RACCORDO - PLATINA DE RACOR

Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Peso	Vol.
	cm	kg	m ³
R50A1	35x35 Ø 20	6	0,1

Supporto base armadiato

• vano armadio in acciaio inox, piedini in acciaio inox AISI 304 18/10 regolabili in altezza da 150 a 200 mm., accessoribile con portine, guide e cassettiere.



NSA86

Base refrigerata

La base refrigerata consente di conservare a temperatura positiva (-2 +10) tutte le derrate. Le apparecchiature sono costruite in acciaio inox AISI 304 18/10 con gruppo frigorifero incorporato.

Caratteristiche tecniche :

• struttura esterna in acciaio inox AISI 304 18/10 • versione con porte nei modelli BR2P6 e BR3P6 e versione con cassetto estraibile su guida telescopica nei modelli BR2C6 e BR3C6 • gruppo di refrigerazione con evaporatore statico, termostato digitale elettronico e cassetto raccogli-condensa • piedini in acciaio inox AISI 304 18/10, regolabili in altezza da 150 a 200 mm.



BR2P6

Soporte básico con armario

• interior del armario de acero inoxidable, patas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de altura regulable de 150 a 200 mm. con puertas, guías y cajones.

Base refrigerada

La base refrigerada permite conservar a temperatura positiva (-2 +10) todos los comestibles. Los equipos son de acero inoxidable AISI 304 18/10 con grupo frigorífico incorporado.

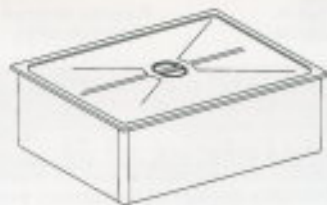
Características técnicas :

• estructura exterior de acero inoxidable AISI 304 18/10 • version con puertas en los modelos BR2P6 y BR3P6 y con cajón extraíble en una guía telescópica en los modelos BR2C6 y BR3C6 • grupo de refrigeración con evaporador estático, termostato digital electrónico y cajón de recogida del líquido de condensación • patas de acero inoxidable AISI 304 18/10 de altura regulable de 150 a 200 mm.

Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Peso kg	Vol. m ³
	mm		
NSA46	400x560x580	11	0,2
NSA66	600x560x580	13	0,3
NSA86	800x560x580	15	0,3
NSA106	1000x560x580	18	0,4
NSA126	1200x560x580	24	0,5
NSA146	1400x560x580	30	0,6

Mod.	Dimensioni LxPxA Medidas LxPxA	Porte Puertas	Cassetti Cajones	Potenza elettrica Potencia eléct.	Peso kg	Vol. m ³
	mm	n°	n°	Tot. kW		
BR2C6	1200x600x580	•	2	0,3	90	0,6
BR2P6	1200x600x580	2	•	0,3	90	0,6
BR3C6	1600x600x580	•	3	0,4	125	0,7
BR3P6	1600x600x580	3	•	0,4	125	0,7

ACCESSORI - ACCESORIOS



Basins - Schalen - Bacs Gastro

A800040	53x32,5x15 GN 1/1
A800042	32,5x26,5x15 GN 1/2
A800043	32,5x17,6x15 GN 1/3
A800071	26,5x16,2x15 GN 1/4

Porta armadio destra.
Puerta de armario derecha



A660009 cm.40

Porta armadio sinistra.
Puerta de armario izquierda



A660010 cm.40

Kit porte vano armadio
Juego de puertas espacio armario



A660011 cm.60
A660012 cm.80

Kit porte vano armadio
Juego de puertas espacio armario



A660013 cm.100
A660014 cm.120
A660015 cm.140

Kit cassettiera 2 cassetti
Cajonera de 2 cajones

308x429x105 mm



A660016

Kit cassettiera 2 cassetti
Cajonera de 2 cajones

508x429x105 mm



A660017

Kit porte vano armadio
Juego de puertas espacio armario



A660011 cm.60
A660012 cm.80

Kit porte vano armadio
Juego de puertas espacio armario



A660013 cm.100
A660014 cm.120
A660015 cm.140

Cestello cuocipasta
Cesta de cocción de pasta

115x300x130 mm



A660025

Cestello cuocipasta 1/2
Cesta de cocción de pasta 1/2

115x140x130 mm



A660027

Coprigiunto
Protección junta



A660020

Cestello 1/2 friggitrice
Cesta 1/2 freidora



A660018

Cestello friggitrice
Cesta freidora



A660019

Griglia placca G26
Parrilla placca G26



A660023

Griglia placca G46
Parrilla placca G46



A660024

Sacco pietra lavica
Saco piedra lavica



A800100



EUROTEC GROUP