MIGSA

MESA PARA PREPARACIÓN DE PIZZAS DE 2 PUERTAS DE 560 L

MODELO PICL2

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS:

- FABRICADO EN ACERO 201 INOXIDABLE INTERIOR Y EXTERIOR.
- 2 PARRILLAS INTERIORES.
- DOS PUERTAS SÓLIDAS ABATIBLES CON SISTEMA DE BARRAS DE TORSIÓN PARA SU CIERRE.
- CAPACIDAD DE 560 LITROS (19.8 FT³).
- COMPRESOR AUTOCONTENIDO EN LA PARTE INFERIOR PARA MEJOR DESEMPEÑO.
- CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL

CARACTERÍSTICAS TECNICAS:

- REFRIGERANTE ECOLÓGICO R290.
- DESHIELO AUTOMÁTICO.
- TEMPERATURA AJUSTABLE DE 0 A 10°C.
- VOLTAJE: 110 VOLTS / 60 HZ.
- CONSUMO DE ENERGÍA: 430 W
- PARA TRABAJAR A TEMPERATURA AMBIENTE HASTA DE 32°C.
- COMPRESOR: EMBRACO /SECOP

CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL

RECOMENDACIONES DE USO

- PARA UN ÓPTIMO DESEMPEÑO DEL EQUIPO DE ACERO INOXIDABLE CON CAPACIDAD DE 560 L, ES IMPORTANTE COLOCARLO EN UN LUGAR VENTILADO Y LEJOS DE FUENTES DE CALOR, AJUSTAR LA TEMPERATURA ENTRE 0°C Y 10°C SEGÚN EL TIPO DE ALIMENTO, Y LIMPIAR REGULARMENTE LAS PARRILLAS, INSERTOS Y LA MESA DE TRABAJO PARA EVITAR CORROSIÓN.

- ASEGÚRATE DE NO SOBRECARGAR EL EQUIPO, VERIFICAR EL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DE DESHIELO AUTOMÁTICO, Y QUE LAS PUERTAS ABATIBLES CIERREN HERMÉTICAMENTE.

- REVISA PERIÓDICAMENTE EL COMPRESOR, UTILIZA LOS 9 INSERTOS TERCIOS PARA UNA MEJOR ORGANIZACIÓN, Y CONÉCTALO A UNA FUENTE ESTABLE DE 110 V / 60 HZ. ADEMÁS, CAPACITA AL PERSONAL PARA UN USO ADECUADO DEL CONTROL DE TEMPERATURA DIGITAL.

"PARA UN RENDIMIENTO IMPECABLE, CUIDA CADA DETALLE."

PAGINA WEB