

MESAS REFRIGERADAS DE PIZZA**CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Mesas refrigeradas para pizza marca MAGNUS, em aço inox com tampo e aba em granito. Gás refrigerante R134a, grupo compressor deslizante para fácil limpeza e assistência. Modelos MB com tampo liso e modelos GMM com kit refrigerado para temperaturas de +4/+10°C para cubas GN 1/4 (não incluídas) e vidro de proteção. Fornecidas com 1 grelha por porta.

MB-P2
MP-P3**ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**

Modelo	MB-P2	MB-P3	GMM-160	GMM-210
Dimensões (CLA) mm	1470x700x830	1980x700x830	1600x700x880	2110x700x880
Temperatura	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C	0/+8°C
Nº portas	2	3	2	3
Kit refrigerado	não	não	sim, para 6 x 1/4	sim, para 8 x 1/4
Potência	230 W	276 W	368 W	414 W
Alimentação	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz	230V/1N/50Hz
Peso líquido	228 Kg	305 Kg	225 Kg	270 Kg

GMM-160
GMM-210**MESA REFRIGERAD SALADETTE****CARATERÍSTICAS PRINCIPAIS:**

Saladette marca MAGNUS, com interior e exterior em aço inox. Sistema de ventilação com evaporador instalado nas costas e painéis com espessura de 45 mm. Superfície aberta, com proteção de vidro, preparada para receber cubas GN (não incluídas) e inclui 2 barras GN 1/1. Descongelação automática, condensação e evaporação ventilada.
 Combinação 1: 1x GN1/1 (h150) + 2x GN1/2 (h150) + 2x GN1/4 (h100).
 Combinação 2: adicionando 1 divisória GN1/2 e 1 divisória GN1/1 obtém-se: 1x GN1/2 (h150) + 2x GN1/4 (h150) + 3x GN1/6 (h100) + 3x GN1/6 (h150) + 2x GN1/4 (h150)

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

Modelo	MB-SA2
Dimensões (CLA) mm	880x700x1075
Temperatura	+2/+10°C
Potência	189 W
Alimentação	230V/1N/50Hz
Peso líquido	103 Kg



MB-SA2

