



ТЕЛЕФОН: 095+9362222, ФАКС: 095+9362323, E-MAIL: GABEL@INAME.COM, WWW.PRAKTIKA.DOL.RU

## РАБОЧИЕ СТАНЦИИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ И БУТЕРБРОДОВ



**MF-100**



**MFS-100**



**MFS-100-C**



**MFS-100**

**Н**аружные и внутренние поверхности изготовлены из нержавеющей стали AISI-304 18/10. Закругленные внутренние углы для облегчения очистки. Двери с автоматическим доводчиком. Направляющие для gastronormов формата GN1/1 или полок соответствующего формата располагаются за каждой дверью. 60 мм изоляция для получения идеальных теплоизолирующих характеристик.

В зависимости от модификации верхняя столешница может быть изготовлена из сплошного листа нержавеющей стали (серия MF), либо иметь вырез для размещения gastronormов частично закрытый сдвижной пластиковой полкой. Незакрытая полкой часть gastronormов закрывается либо железной крышкой (серия MFS) либо прозрачной стеклянной витриной (серия MFS-xxx-C). Также предлагаются модели со столешницей изготовленной из мрамора (серия MFP) идеально подходящие для работы со свежесмешанным или охлажденным тестом. В прилавках этой серии имеется специальная витрина закрытая стеклянным экраном для gastronormов в которых хранятся охлажденные

ингредиенты.

Поставляются по дополнительному заказу: - агрегат, расположенный с правой стороны; - двери с правыми петлями; - двери с остеклением; - колеса для придания мобильности; - полки; - направляющие для gastronormов. Внутренняя температура + 2 + 8 Градусов Цельсия при температура окружающего воздуха не выше + 28 Градусов Цельсия.

По специальному заказу любая из дверей может быть заменена 2-мя выдвигаемыми gastronormованными ящиками. Максимальная вместимость отверстия в рабочей поверхности для модели MFS-100, MFS-100-C: GN1/1 x 2 + GN1/4 x 2.

Максимальная вместимость отверстия в рабочей поверхности для модели MFS-140, MFS-140-C: GN1/1 x 3 + GN1/6 x 6.

Направляющие для размещения gastronormов входят в комплект поставки.

Вместимость витрины для ингредиентов MFP-100: GN1/6x150 5 шт, вместимость витрины MFP-140 для ингредиентов: GN1/6x150 7 шт.



**MFP-140**



**MFP-100**

**Прилавки MFP идеально подходят для небольших пиццерий**



## ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	Длина	Высота	Глубина	Мощность	Потребляемая мощность	Полезный объем	Вес нетто	Направляющие в комплекте	Полки в комплекте	Напряжение питания	Тип хладагента
MF-100	935 мм	850 мм	700 мм	250 Вт	370 Вт	200 см <sup>3</sup>	70 кг	2 пары	2 шт	220V-50/-60HZ	R-134a
MFS-100	935 мм	850 мм	700 мм	250 Вт	370 Вт	200 см <sup>3</sup>	70 кг	2 пары	2 шт	220 V-50/60 Hz	R-134a
MFS-100-C	935 мм	850 мм	700 мм	250 Вт	370 Вт	200 см <sup>3</sup>	70 кг	2 пары	2 шт	220V-50/-60HZ	R-134a
MFP-100	935 мм	850 мм	700 мм	250 Вт	370 Вт	200 см <sup>3</sup>	70 кг	2 пары	2 шт	220V-50/-60HZ	R-134a
MF-140	1390мм	850 мм	700 мм	300 Вт	400 Вт	300 см <sup>3</sup>	105 кг	3 пары	3 шт	220V-50/-60HZ	R-134a
MFS-140	1390мм	850 мм	700 мм	300 Вт	400 Вт	300 см <sup>3</sup>	105 кг	3 пары	3 шт	220V-50/-60HZ	R-134a
MFS-140-C	1390мм	850 мм	700 мм	300 Вт	400 Вт	300 см <sup>3</sup>	105 кг	3 пары	3 шт	220V-50/-60HZ	R-134a
MFP-140	1390мм	850 мм	700 мм	300 Вт	400 Вт	300 см <sup>3</sup>	105 кг	3 пары	3 шт	220V-50/-60HZ	R-134a



Запросите информацию о других рабочих станциях для приготовления салатов, сэндвичей, пиццы, предлагаемых нашей компанией.

