

Línea de cocción

Calientapatatas/Cuecepastas

LÍNEA 600

Características principales:

- Medidas reducidas que se adaptan a cualquier tipo de espacios.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304, con acabado de níquel cromado y espesor 18/10 para una gran resistencia y durabilidad en el tiempo. Además favorecen una óptima higiene.
- Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación con cocinas, parrillas, baño maria, etc. para un ambiente profesional con toda la maquinaria necesaria para su negocio.



Totalmente construidas en acero inoxidable AISI 304 de grosor 18/10.



Cantos redondeados que evitan posibles accidentes de cualquier género.



Cubas de 8 litros.



Forman parte de una línea de 600 mm de fondo que permiten hacer cualquier tipo de combinación.

Características técnicas

Modelos		MPTE 40	MCPG 60	MCPE 60
Ancho exterior	mm	400	600	600
Fondo exterior	mm	600	600	600
Alto exterior	mm	270	270	270
Tensión/Fases	V/nº	220/2	380/3	380/3
Potencia eléctrica	kW	1	-	9
Potencia a gas	kW	-	11	-

Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos

CALIENTAPATATAS/CUECEPASTAS

SERVICIOS OPCIONALES*



Instalación, montaje y puesta en marcha



Mantenimiento, revisión y puesta a punto



Garantía total



Garantía mano de obra



Personalización de proyectos



Calientapatatas
MPTE 40



Cuecepastas
MCPE 60

Modelos	CALIENTAPATATAS SOBREMESA		CUECEPASTAS SOBREMESA	
	MPTE 40 (eléctrico)	MCPG 60 (gas)	MCPE 60 (eléctrico)	
Código	7MBM0037	7MBM0038	7MBM0039	
Accesorios	Soporte neutro 40	Soporte neutro 60	Cesta cuecepastas 115 x 150 x 125	Cesta cuecepastas 115 x 300 x 125
	7MBM0040	7MBM0041	7MBM9015	7MBM9016

Consultar stock disponible

*Para contratar Servicios opcionales ver pág. 238-239

Línea de cocción