



Bajo mostrador refrigerado para **PIZZA INFRICO ME 1003 VIP** con espacio superior acristalado, en inox con tres puertas con tirador integrado y encimera de granito.

Opta por la calidad, la funcionalidad y el rendimiento excepcional que nuestro **bajo mostrador refrigerado** ofrece. Potencia la eficiencia de tu cocina, asegura la frescura de tus ingredientes y eleva la excelencia de tu negocio.

Catálogo de bajo mostradores industriales

El BAJO MOSTRADOR REFRIGERADO **ME 1003 VIP de Infrico** se adapta perfectamente a tu cocina profesional, maximizando cada centímetro disponible. Fabricado con acero inoxidable de primera calidad, garantiza resistencia y durabilidad a largo plazo, soportando las demandas más exigentes de la industria hostelera.

Gracias a la tecnología de refrigeración avanzada, nuestro mostrador refrigerado asegura una temperatura constante y homogénea en su interior. Tus ingredientes se mantendrán frescos y listos para ser utilizados en cualquier momento, garantizando la calidad de tus platos y la satisfacción de tus clientes.

El amplio espacio de almacenamiento de nuestro bajo mostrador frigorífico te permite

tener tus ingredientes siempre a mano y en óptimas condiciones.

Bajo mostrador refrigerado para PIZZA INFRICO ME 1003 VIP con espacio superior refrigerado acristalado para 6GN1/4 en inox con tres puertas con tirador integrado y encimera de granito. Una opción para cocinas profesionales que presenta las siguientes características técnicas:

- Bajo mostrador exterior totalmente en acero inox AISI 304, salvo el respaldo que es de chapa galvanizada.
- 70 mm de espesor.
- Interior cámara en acero inox AISI 304.
- Desagüe interior.
- Tª: 0-6°C/+4/+8°C
- Capacidad 355+35L
- Espacio superior con refrigeración estática y con tapa para **6GN1/4** (gastronorms no incluidos PVP:222+IVA **SOLICITAR SI SE DESEAN AL MOMENTO DE TRAMITAR PEDIDO**)
- Burlete plano para fácil limpieza y fácilmente desmontable.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Frio ventilado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Puertas con tirador integrado.
- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Control digital táctil.
- Gas R290
- **adjuntas características técnicas en el despliegue de imagenes**

En nuestra tienda online de maquinaria de hostelería, encontrarás una amplia selección de bajo mostradores refrigerados de diferentes tamaños, acabados y capacidades.

Además, en **Equipo H** buscamos ofrecer atención al detalle y comprometernos con la satisfacción del cliente, te ofrecemos una experiencia de compra rápida, segura y confiable. Nuestro equipo de expertos está listo para brindarte asesoramiento personalizado y resolver cualquier consulta que puedas tener, garantizando que encuentres el bajo mostrador refrigerado ideal para tu negocio.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 1460x700x1417