



Bajo mostrador refrigerado **Infrico BMPP 1500 CR**, de inox con dos puertas y con tirador integrado.

Opta por la calidad, la funcionalidad y el rendimiento excepcional que nuestro **bajo mostrador refrigerado** para hostelería 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 **BMPP1500CR** 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 **Infrico** BMPP1500CR 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.
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm de espesor.
- Interior cámara en acero inox AISI 304.
- Desagüe interior.
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Marcos de la puertas calefactados para evitar la acumulación de hielo.
- Iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado.
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Puertas con doble acristalamiento.
- Patas en acero inox regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada.
- Evaporadores tratados anticorrosión.
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable.
- Control temperatura final del desecarcho.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Desescarcho por gas caliente.
- Control digital táctil.
- Gas R290

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): 1468x600x850