

MODELOS: **MB100BMV3** **MB100BMV4** **MESA BUFFET: Baño María Ventilado.**



MB100BMV4

Fortalezas

- ✓ *El buffet de Infrico ha sido diseñado para responder a cada una de las exigencias de los usuarios en cuanto al servicio y presentación de comidas. Permite la creación de zonas independientes en función del tipo de comidas.*
- ✓ *El sistema de control tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.*
- ✓ *Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.*
- ✓ *Incorporación de la iluminación LED, llegando a reducir el consumo energético. Iluminación en todos los niveles y frente para realzar los productos.*

MODELOS	Dimensiones (mm)			Nº Cubetas	Volumen (L)	Volumen Bruto (L)	Régimen Temp. (°C)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto					
MB100BMV3	1400	1000	900	3	78	1260	+30°C / +90°C	115
MB100BMV4	1700	1000	900	4	104	1530	+30°C / +90°C	135

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: MB100BMV3 MB100BMV4 MESA BUFFET: Baño María Ventilado.
CARACTERÍSTICAS ESTÁNDAR

- **Línea Modular.** La gama comprende elementos neutros, refrigerados y calientes. Los módulos constan de (2) largos: 1400 y 1700 mm. Existen (2) profundidades distintas: 1000 y 830 mm.
- **Interior**
 - Acero Inoxidable AISI 304,
 - Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza,
 - En elementos húmedos: entrada de agua y desagüe.
- **Exterior**
 - Encimeras y estante para platos en *COMPAC*,
 - Cuba con capacidad para 3 o 4 bandejas GN 1/1 de profundidad máxima 150 mm,
 - Zócalo desmontable incorporado en todos los modelos,
 - Patas regulables en altura,
 - Estructura de cristal de serie,
 - Juego de ruedas en todos los modelos,
 - Laterales desmontables para un cómodo acceso a equipos,
 - Encimera de serie blanco Nata.
- **Refrigeración**
 - La regulación y control de la temperatura del baño maría se realiza mediante un control digital, con una temperatura de trabajo de 30°C a 90°C,
 - Sistema de calentamiento indirecto por resistencias ocultas,
 - Clase Climática 4 (30°C, 55%HR).
- **Eléctrica**
 - Conexión eléctrica: 220 V / 1 ph / 50 Hz. 

OPCIONAL

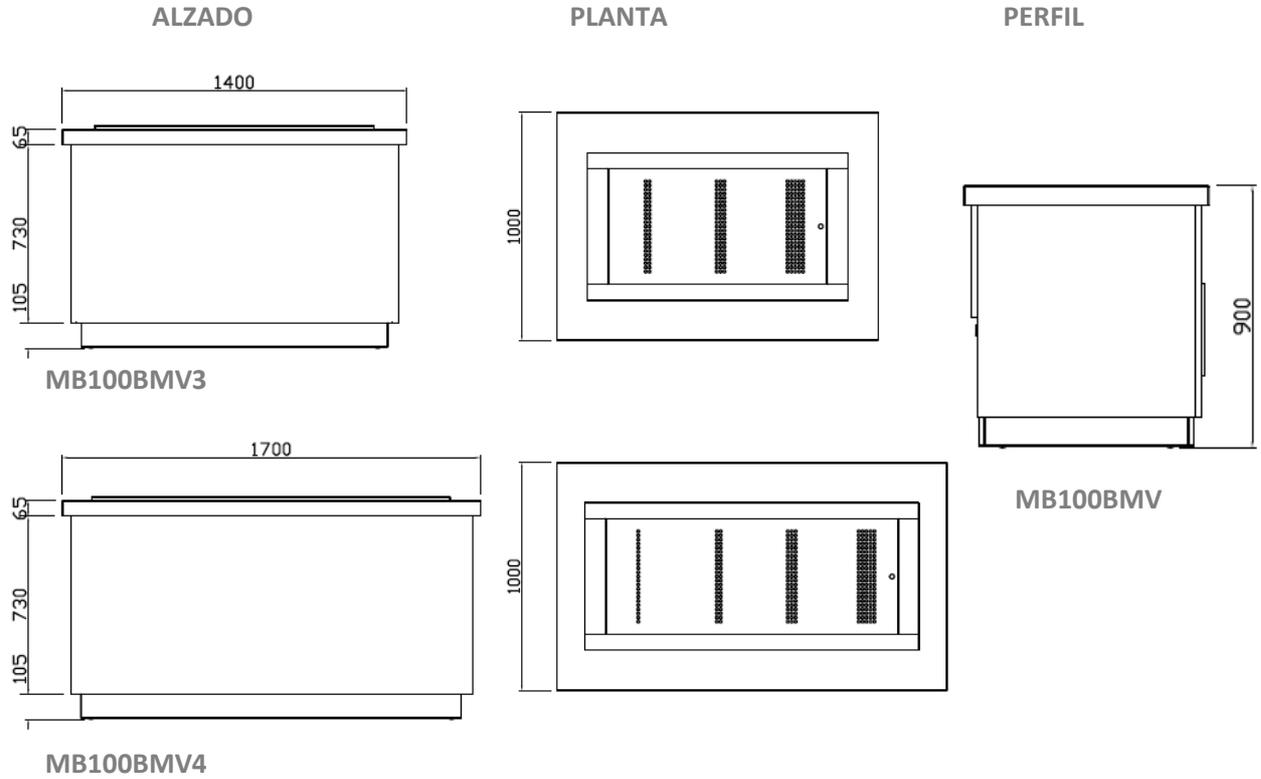
- Diferentes colores en Encimeras *COMPAC* (Consultar),
- Diferentes colores en frontales (Consultar),
- Elementos auxiliares (Consultar).
- Iluminación LED,
- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz.
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Inten. (A)	Container 20'/40'/40'HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto					
MB100BMV3	1500	1100	1000	130	1020	4,4	14 / 30 / 30	36
MB100BMV4	1800	1100	1000	150	2020	8,9	12 / 26 / 26	28

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

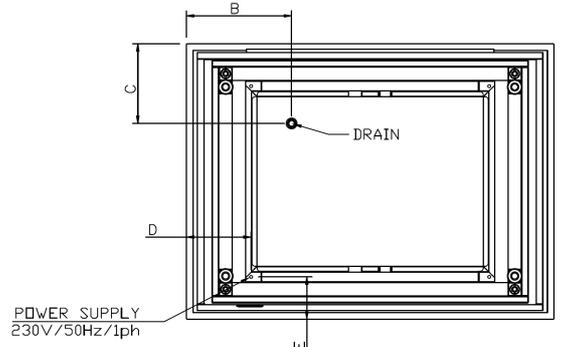
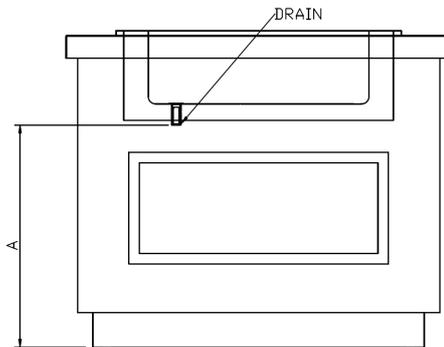
MODELOS: MB100BMV3 MB100BMV4 MESA BUFFET: Baño María Ventilado.

VISTA GENERAL



CONEXIONES

MODELOS	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)
MB100BMV3	-	-	-	194	213
MB100BMV4	-	-	-	194	213



NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO



Infrico
 Ctra. de Aguilar A-318 por Moriles km. 15,5 - A-3132.
 14900 Lucena (Córdoba)
 España

www.infrico.com
info@infrico.com
 Tel. 00 34 957 51 03 03
 Fax. 00 34 957 51 03 04

APROBADO: _____

DISPONIBLE EN: _____

