

Mantenedor de Platos Doble Brunetti

MPD240



- Construído en acero inox.
- Fácil limpieza interior
- Estante interior ajustable
- Control termostático

Características

MPD240



Acero inox



Temp. ajustable



Temp. uniforme



Fácil limpieza



Portátil

- Construido en acero inoxidable.
- Control termostático hasta 80°C.
- Incluye un estante interior ajustable.
- Fácil limpieza interior.

Características:

Construido en acero inoxidable: la estructura está fabricada en acero inoxidable, lo que asegura durabilidad, resistencia a la corrosión y facilidad de limpieza en entornos comerciales.

Control de temperatura: el equipo cuenta con un control de temperatura ajustable, permitiendo alcanzar hasta 80°C para calentar los platos de manera eficiente.

Capacidad de almacenamiento: capacidad para almacenar y calentar múltiples platos a la vez, lo que es ideal para entornos comerciales donde se requiere un volumen alto de servicio.

Sistema de calentamiento uniforme: diseñado para distribuir el calor de manera uniforme, asegurando que todos los platos dentro del equipo alcancen la misma temperatura.

Tamaño mostrador: compacto y fácil de ubicar en cualquier cocina comercial sin ocupar mucho espacio, siendo ideal para el mostrador.

Incluye un estante interior ajustable: se incluye un estante ajustable en el interior, lo que permite acomodar platos de diferentes tamaños o configurar el espacio según las necesidades.

Fácil limpieza interior: el diseño facilita la limpieza del interior, lo cual es esencial para el mantenimiento y la higiene en una cocina comercial.

Datos Técnicos

MPD240

Usos y aplicaciones:

Es un equipo diseñado para calentar platos antes de servir, asegurando que los alimentos se mantengan calientes durante más tiempo una vez servidos. Es por ello que son fundamentales en:

Restaurantes y hoteles: para asegurar que los platos estén a una temperatura óptima al servir, especialmente durante eventos o servicios con muchos comensales.

Buffets: para mantener platos calientes y listos para el servicio continuo.

Catering: ayudan a mantener los platos calientes antes de servir, asegurando que los alimentos se mantengan a la temperatura adecuada.

Cafeterías y comedores: son útiles en comedores y cafeterías donde es necesario calentar grandes cantidades de platos de manera rápida y eficiente.

MODELO	MPD240
Capacidad	240 unid. de 320 mm de diámetro
Voltaje	220V 1F / 50Hz
Potencia	370W
Temperatura	amb-80°C
Protección	IPX3
Dimensiones de la cámara	558 x 560 x 820 mm
Dimensiones equipo	602 x 615 x 1100 mm
Dimensiones embalaje	690 x 655 x 1155 mm
Peso equipo	35.8 Kg
Peso bruto	38 Kg

Las imágenes publicitarias son solo de referencia, prevalece el producto real.

La empresa se reserva el derecho de cambiar las especificaciones sin previo aviso.