

Technical Data Sheet



Code	Catalogue	Page
IFF0002	Mastro Cook&Snack	CS11-372
Exhibition space (m²)		0,71
Operating temperature (°C)		+2/+5
GSA		No
Coolant quantity (g)		85
max. humidity (%/RH)		60
Number of packages		1
max. ambiente temperature (°C)		+25

Dimensions	Energy	kW Total	Tension (V)	Phase	Frequency (Hz)	Net weight (kg)	Enery efficiency class
1500 x 930 x 1260		0,193	220-240	1F+N	50	147 kg	-

DE

Kühltheke für Vorspeisen auf Rädern, statische Kühlung, +2°/+5°C, B=1500 mm

Eine vielseitige und preisgünstige Kühlvitrine, die für jeden Bedarf geeignet ist. Ideal in der Welt der Gastronomie, um Fertiggerichte, Sandwiches, kulinarische Produkte. Merkmale: Obere Ablagefläche aus Glas. LED-Beleuchtung. Auslagefläche aus Edelstahl. Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl.

EN

refrigerated counter for starters on castors, static cooling, +2°/+5°C, w=1500 mm

A versatile and low-cost refrigerated counter that can suit any needs. Perfect for catering display of ready dishes, sandwiches, gastronomic products. Features: Glass top. LED lighting. Stainless steel display area. Stainless steel work surface.

IT

banco refrigerato statico per antipasti su ruote, +2°/+5°C, l=1500 mm

L'espositore refrigerato versatile ed economico adatto a qualsiasi esigenza. Ideale nel mondo della ristorazione per esibire piatti pronti, sandwich, prodotti gastronomici. Caratteristiche: Cappello in vetro. Illuminazione LED. Zona esposizione in acciaio Inox. Piano di lavoro in acciaio inox.

FR

comptoir réfrigéré statique à hors-d'œuvres sur roues, +2°/+5°C, l=1500 mm

Le présentoir réfrigéré universel et économique adapté à toutes les exigences. Il est idéal dans le monde de la restauration pour présenter les plats préparés, les sandwiches, les produits gastronomiques. Caractéristiques: Plateau supérieur en verre. Éclairage par LED. Surface d'exposition en acier inoxydable. Surface de travail en acier inoxydable.

ES

vitrina expositora refrigerada estática para entremés sobre ruedas, +2°/+5°C, l=1500 mm

Una vitrina refrigerada versátil y asequible que se adapta a todas las necesidades. Ideal en el mundo de la restauración para platos preparados, bocadillos y productos culinarios. Características: Estante superior de cristal. Iluminación LED. Estante de acero inoxidable. Superficie de trabajo de acero inoxidable.

PT

Vitrina de sobremesas refrigerada com rodas, +2°/+5°C, l=1500 mm

Uma vitrina refrigerada versátil e económica que se adapta a todas as necessidades. Ideal no mundo da restauração para refeições prontas, sandes e produtos culinários. Características: Prateleira superior em vidro. Iluminação LED. Prateleira de exposição em aço inoxidável. Superfície de trabalho em aço inoxidável.