

**Famiglia**  
COTTURA STAR 60

**Sezione**  
BASI REFRIGERATE

**Modello**  
MBR760CC

**Codice**  
CR0518500

### BASE REFRIGERATA -2+8°C 4 CASSETTI

Base refrigerata -2+8°C senza piano per sovrapporre elementi di Cottura Star 60 e 70. 4 cassetti. Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Spessore di isolamento 50 mm (esente CFC e HCFC). Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Refrigerante tipo R404A per modelli BT e R134A per modelli TN. Cassetti refrigerati con guide telescopiche in acciaio inox AISI 304. Fondo con spigoli raggati. Evaporatore trattato anticorrosione. Piedini regolabili in altezza. Controllo con teletermostato digitale.



#### Dati tecnici

Larghezza mm.:	1200	Dim. interne forno mm.:
Profondità mm.:	630	Capacità forno:
Altezza mm.:	610	Potenza forno kW.:
Peso kg.:	89.00	Nr. zone di cottura:
Volume m <sup>3</sup> :	0.69	Dim. piastra cott. mm.
Alimentazione el.:	VAC230 50Hz	Dim. zone cottura mm
Potenza Gas kW.:		Nr. vasche:
Potenza El. kW.:	0.35	Dim. vasche:
		Capacità vasca lt.:

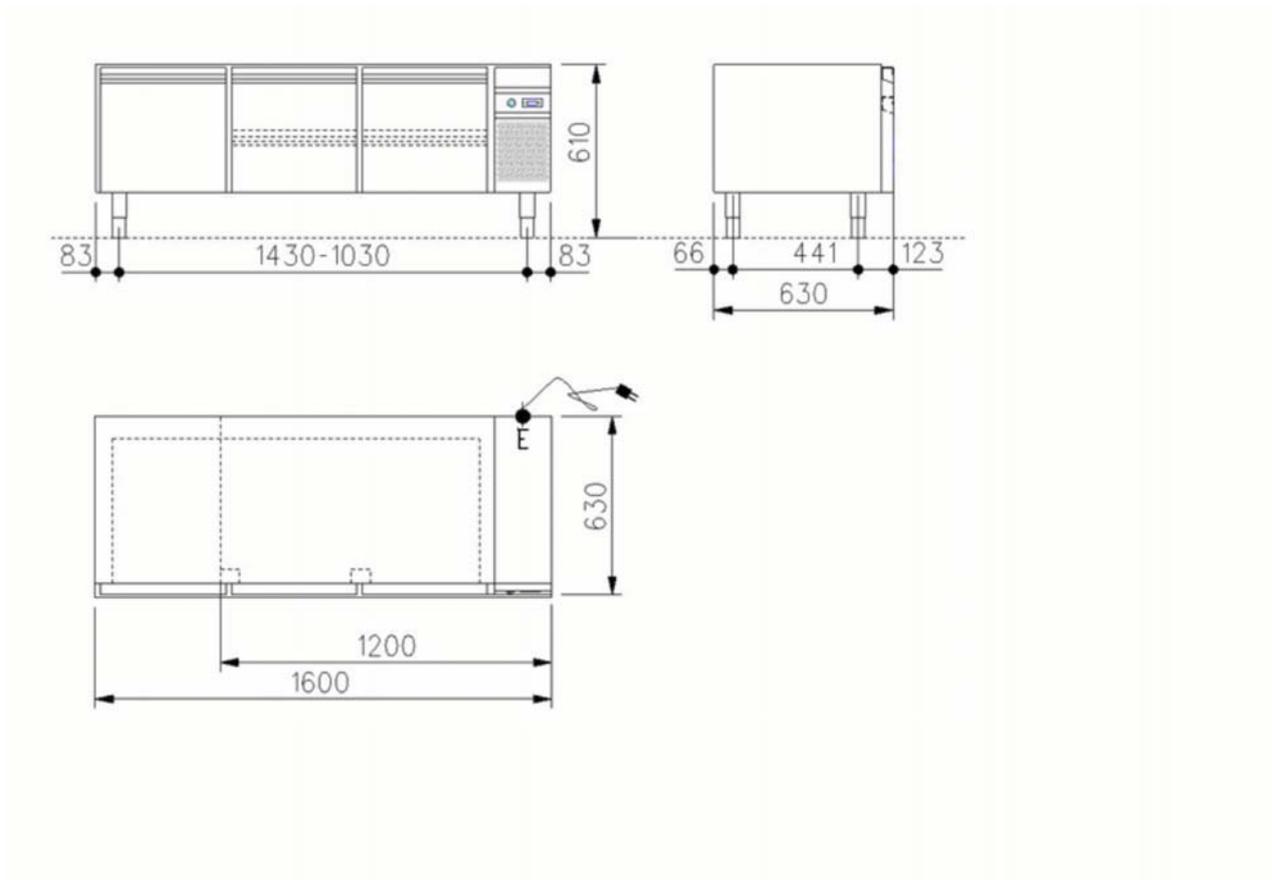
**Famiglia**  
COTTURA STAR 60

**Sezione**  
BASI REFRIGERATE

**Modello**  
MBR760CC

**Codice**  
CR0518500

**BASE REFRIGERATA -2+8°C 4 CASSETTI**



**Legenda**

(E) Arrivo elettrico 1: Arrivo cavo el.H=100mm.-Scorta cavo 1500mm

(E) Arrivo elettrico 2:

(G) Arrivo gas:

(AD) Arrivo acqua addolcita:

(AF) Arrivo acqua fredda:

(AC) Arrivo acqua calda:

(S) Uscita scarico:

(FR) In e out freon:

(V) Vapore: