

Madurador de Carne

SERIE MDR



- Capacidad de 88 - 233 - 352 L
- Interruptor de encendido
- Panel táctil con pantalla LED
- Construcción en Acero Inoxidable
- Refrigerante R600a

Características

SERIE MDR

Diseño óptimo

Este equipo es adecuado para el enfriamiento de carne o alimentos en ambientes comerciales o similares. Posee un rango de temperatura de 1 a 25 °C y la establecida por defecto es de 1° C. También tiene un rango de humedad de 60 a 85% y la establecida por defecto es de 85%. Dispone de un funcionamiento de humidificación automática e interruptor de encendido.

Construcción

El marco de la puerta es de acero inoxidable sin costura y con 2 capas de vidrio LOW-E, en su interior las bandejas y estantes también son de acero inoxidable. Posee una iluminación interna de luces LED blancas.

- **Función de humidificación automática**
- **Iluminación interior luz LED blanca**



BID
URUGUAY

Accesorios

SERIE MDR

ESTANTE



GANCHO PARA COLGAR



BLOQUE DE SAL



BANDEJA DE SAL



SUSPENSION



Datos técnicos

SERIE MDR



Modelo	MDR40B	MDR120B	MDR180B
Capacidad	88L	233L	352L
Dimensiones mm	485 x 600 x 820 h	595 x 710 x 1270 h	595 x 710 x 1720 h
Refrigerante	R600a	R600a	R600a
Tipo de refrigeración	Independiente	Independiente	Independiente
Tensión V	220 - 240	220 - 240	220 - 240
Frecuencia Hz	50	50	50
Rango de temperatura	1 - 25 °C	1 - 25 °C	1 - 25 °C
Rango de humedad	60 - 85 %	60 - 85 %	60 - 85 %

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