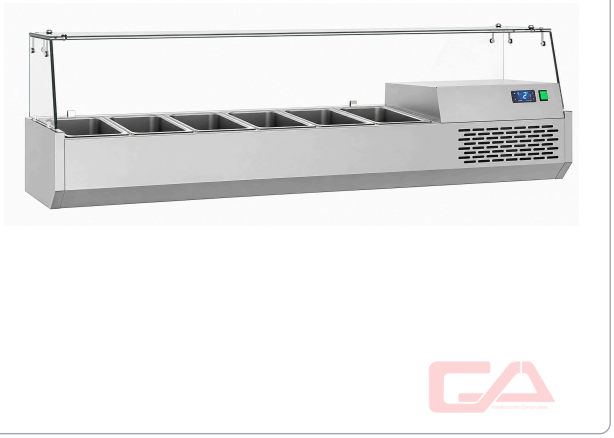
# DSP 155

## Vitrina Refrigerada de Ingredientes

**6 posiciones GN 1/3 para ingredientes refrigerados en 1.550 mm de frente.** El frío estático de **+4 a +10 °C** conserva los ingredientes en el puesto de preparación. El vidrio superior desmontable protege el área de trabajo.

La vitrina incorpora termostato y termómetro digitales, cuerpo de **inoxidable AISI 304** y apoyos regulables. Los recipientes se eligen por separado.



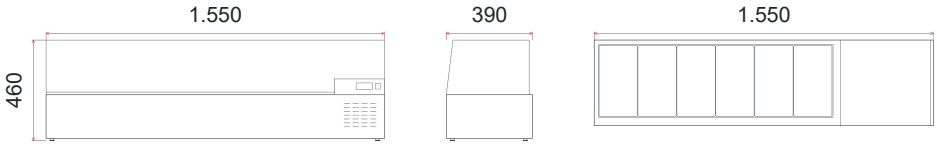
## PRESTACIONES

| | |
|---|---|
| **Capacidad GN** | 6 GN 1/3 (recipientes no incluidos); profundidad 150 mm |
| **Temperatura** | +4 a +10 °C |
| **Refrigeración** | Estática |
| **Control** | Termómetro y termostato digitales |
| **Cubetas** | Opcionales: 3 GN 1/3 + 6 GN 1/6 |

## CARACTERÍSTICAS

| | |
|---|---|
| **Protector opc.** | Plástico, para el control digital |
| **Refrigerante** | R290 |
| **Materiales** | Inox. AISI 304 |
| **Aislamiento** | Poliuretano de 35–40 kg/m³, sin HCFC; espesor 50 mm |
| **Apoyos** | Regulables en altura |
| **Cubierta** | Vidrio superior desmontable |
| **Mesa pizza** | DSP y refrigerador PZT: venta por separado |
| **Tensión** | Opcional: 115 V o 220 V · 60 Hz (versiones) |
| **Ambiente** | 32 °C |
| **Peso** | 70 kg |

## DIMENSIONES




### Medidas exteriores

| | |
|---|---|
| **Ancho** | 1.550 mm |
| **Fondo** | 390 mm |
| **Alto** | 460 mm |

Consultar precio