



MURALES EXPERIENCE DE QUESOS Y BACALAO

SERIE EXPERIENCE MSBA / MSDCBA

- Acabado exterior en acero inoxidable calidad AISI304.
- Piezas interiores en contacto con el producto de acero inoxidable calidad AISI316: estantes, bandeja exposición, rejilla de aspiración y panel posterior canal aire. El resto de piezas interiores son en acero inoxidable calidad AISI304.
- Evaporador anticorrosión con tratamiento de cataforesis. La cataforesis o electrodeposición catódica es un método de pintado por inmersión basado en el desplazamiento de partículas cargadas dentro de un campo eléctrico hacia el polo de signo opuesto.
- Piezas internas en acero inoxidable calidad AISI304: tren ventiladores, chapa cubre evaporador y cuba.

CHEESE & CODFISH

EXPERIENCE MULTIDECKS

EXPERIENCE MSBA / MSDCBA SERIES

- Exterior finish in AISI304 quality stainless steel.
- Internal parts in contact with the product in AISI316 quality stainless steel: shelves, display tray, suction grille, and air channel rear panel. The rest of the interior parts are in AISI304 quality stainless steel.
- Anti-corrosion evaporator with cathodoporesis treatment. Cathodic electroplating or cathodoporesis is a method of painting by immersion based on the displacement of charged particles within an electric field towards the pole of opposite sign.
- Internal parts in AISI304 quality stainless steel: fan train, evaporator, and tank cover plate.



Experience MSBA

Mural abierta para quesos y bacalao / Open multideck for cheese and codfish

- Exterior en Acero inox AISI304 INT: Acero inox AISI304 (ventiladores, cubre evaporador, cuba)
- EXT: Stainless Steel AISI304 INT: Stainless Steel AISI304 (fans, cooler cover, tank)
- Interior en contacto con producto: Acero inox AISI316
- INT in contact with product: Stainless Steel AISI316

Características técnicas / Technical characteristics



230V/1ph/50Hz
Tensión frecuencia
Electrical data



Digital
Controlador
Controller



40Kg/m 3/ Free CFC's
Zero ODP-GWP
Aislamiento
Insolation



MS 9 DC BA M1 - 321
MS 12 DC BA M1 - 428
Capacidad
Capacity



MS 9 DC BA M1 - 1,51
MS 12 DC BA M1 - 2,01
Superficie de exposición
Surface exhibition



Ventilado / Ventilated
Sistema de frío
Cooling system



Automático / Automatic
Desescarche
Defrost



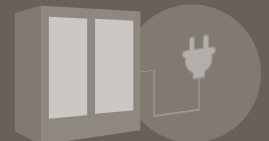
Forzada / Forced
Evaporación
Evaporation

Rango de temperaturas / Temperature range

T° Prod.	T° Aplic.
M1: -1/+5°C	0/+2°C



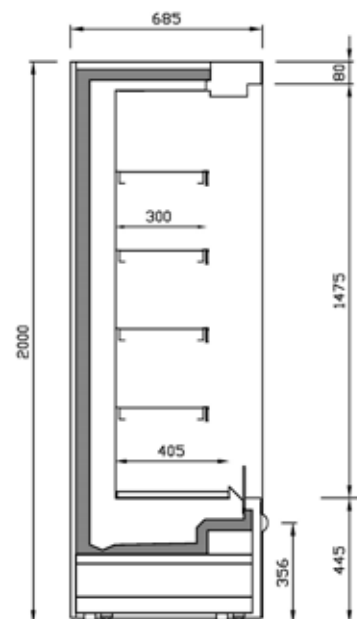
Pescado
Fish



Plug-in



Plano técnico / Technical plan



Experience MSDCBA

Mural cerrada para quesos y bacalao / Doors multideck for cheese and codfish

- Exterior en Acero inox AISI304 INT: Acero inox AISI304 (ventiladores, cubre evaporador, cuba)
- EXT: Stainless Steel AISI304 INT: Stainless Steel AISI304 (fans, cooler cover, tank)
- Interior en contacto con producto: Acero inox AISI316
- INT in contact with product: Stainless Steel AISI316

Características técnicas / Technical characteristics



230V/1ph/50Hz
Tensión frecuencia
Electrical data



Digital
Controlador
Controller



40Kg/m 3/ Free CFC's
Zero ODP-GWP
Aislamiento
Insulation



MS 9 DC BA M1 - 321
MS 12 DC BA M1 - 428
Capacidad
Capacity



MS 9 DC BA M1 - 1,51
MS 12 DC BA M1 - 2,01
Superficie de exposición
Surface exhibition



Ventilado / Ventilated
Sistema de frío
Cooling system



Automático / Automatic
Desescarche
Defrost



Forzada / Forced
Evaporación
Evaporation

Rango de temperaturas / Temperature range

T° Prod.	T° Aplic.
M1: -1/+5°C	0/+2°C



Pescado
Fish



Plug-in



Plano técnico / Technical plan

