



**MASTRO**

**NK** | **Nice Two**  
Kitchens and Refrigeration LLC.

## Technical Data Sheet

Code	Catalogue	Page
IEC0054	CATALOGUE	196CS
HS Code		84185019
Temperature		0°C/+10°C ventilated
Air Temperature		+35°C/ 45% humidity
Capacity		3x GN 1/1 h=150 mm
Ref Gas		R290 (70 g)

Dim. mm (WxDxH)	Energy	kW Total	Voltage	Phase	Frequency	N. Components	Nett. Weight kg
1100 x 880 x 1150		0,398	230	1F+N	50/60	1	120.00

**GB** Refrigerated preparation counter with 2 doors and vertical front glass, 3x GN 1/1, 0°/+10°C

Worktop made of black granite up to 5 cm thickness. Depth 88 cm. Body depth 80 cm. Workbench on the chef side 25 cm (Large and comfortable work area). Front panel is made of wood. Stainless steel feet. Top glass depth 30 cm. Internal and external stainless steel. Flat glass. Cooling group, slide-out removable for cleaning. Digital thermostat, auto defrost and auto evaporation. Ventilated cooling. LED lighting.

**I** Banco di preparazione refrigerato a 2 porte con vetro retto, 3x GN 1/1, 0°/+10°C

Piano di lavoro in granito nero fino a 5 cm di spessore. Profondità 88 cm. Profondità del corpo 80 cm. Superficie di lavoro sul lato operatore 25 cm (area di lavoro ampia e confortevole). Il pannello frontale è in legno. Piedini in acciaio inox. Ripiano in vetro superiore 30 cm di profondità. Realizzato internamente ed esternamente in acciaio inossidabile. Vetro frontale dritto. Gruppo di raffreddamento, rimovibile per la pulizia. Termostato digitale, sbrinamento automatico ed evaporazione automatica. Raffreddamento ventilato. Illuminazione a LED.

**D** Kalte Theke 3x GN 1/1 mit Kühlunterbau und gerader Frontverglasung, 0°/+10°C

Arbeitsplatte aus schwarzem Granit bis 5 cm Stärke. Tiefe 88 cm. Korpus-tiefe 80 cm. Arbeitsfläche auf der Bedienerseite 25 cm (großer und komfortabler Arbeitsbereich). Die Frontverkleidung besteht aus Holz. Edelstahlfüße. Obere Glasablage 30 cm tief. Intern und extern aus Edelstahl. Gerades Frontglas. Kühlgruppe, zum Reinigen herausnehmbar. Digitales Thermostat, automatische Abtauung und automatische Verdunstung. Umluft Kühlung. LED-Beleuchtung.

**E** Mesa fría de preparación con 2 puertas y vidrio frontal vertical, 3x GN 1/1, 0°/+10°C

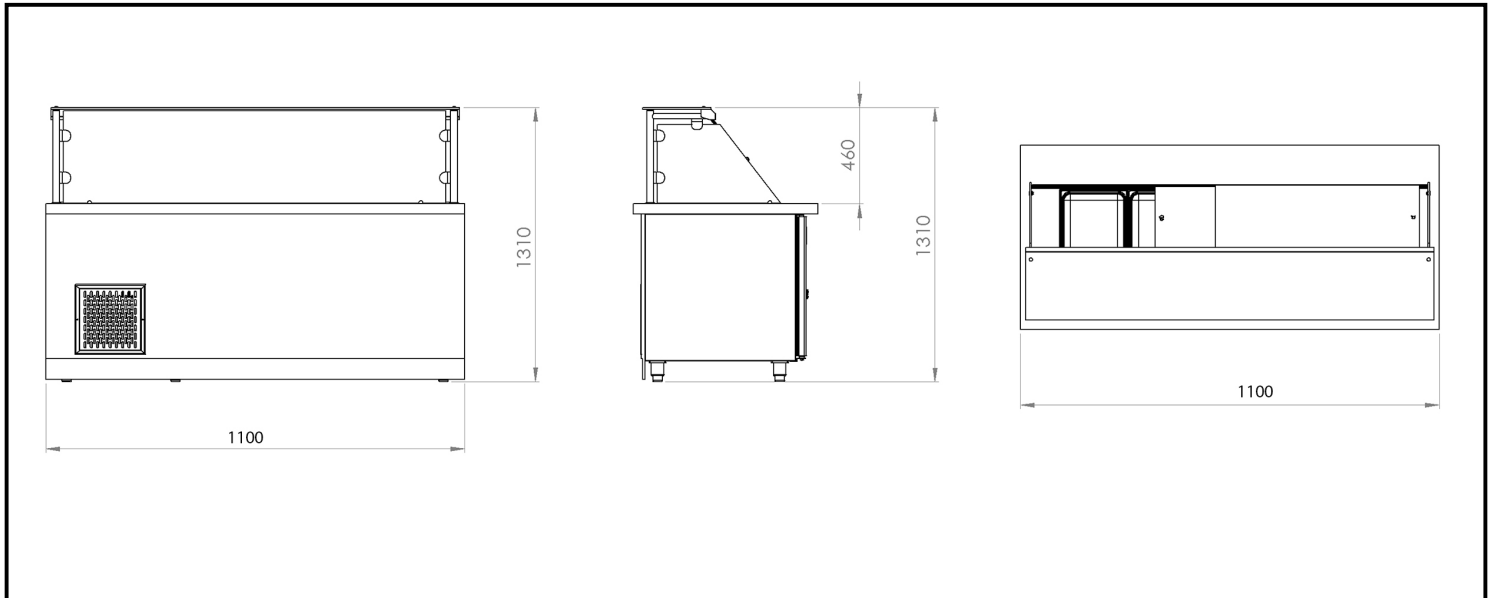
Encimera de granito negro de hasta 5 cm de espesor. Profundidad 88 cm. Profundidad del cuerpo 80 cm. Banco de trabajo en el lado del chef 25 cm (área de trabajo grande y cómoda). El panel frontal es de madera. Pies de acero inoxidable. Profundidad de cristal superior 30 cm. Acero inoxidable interno y externo. Vidrio plano. Grupo de enfriamiento, extraíble para limpieza. Termostato digital, descongelación automática y evaporación automática. Enfriamiento ventilado. Iluminación LED.

**FR** Table de préparation réfrigérée avec 2 portes et vitre vertical, 3x GN 1/1, 0°/+10°C

Plan de travail en granit noir jusqu'à 5 cm d'épaisseur. Profondeur 88 cm. Profondeur du corps 80 cm. Etabli côté chef 25 cm (grand espace de travail confortable). Le panneau frontal est en bois. Pieds en acier inoxydable. Profondeur de verre supérieure 30 cm. Acier inoxydable interne et externe. Verre plat. Groupe de refroidissement, tiroir amovible pour le nettoyage. Thermostat numérique, dégivrage automatique et évaporation automatique. Refroidissement ventilé. Éclairage LED.

**P** Mesa de preparação refrigerada com 2 portas e vidro dianteiro vertical, 3x GN 1/1, 0°/+10°C

Tampo em granito preto até 5 cm de espessura. Profundidade 88 cm. Profundidade do corpo 80 cm. Bancada de trabalho no lado do chef 25 cm (área de trabalho ampla e confortável). O painel frontal é feito de madeira. Pés de aço inoxidável. Profundidade de vidro superior 30 cm. Aço inoxidável interno e externo. Vidro plano. Grupo de resfriamento, deslizante removível para limpeza. Termostato digital, degelo automático e evaporação automática. Arrefecimento ventilado. Iluminação LED.



## OPTIONAL ACCESSORIES



**Code:** 9911.5

**Catalogue:** CATALOGUE

**Page:** 301CS

GN container in stainless steel, GN 1/1 h=150 mm

GN Behälter in Edelstahl, GN 1/1 H=150 mm

**Virtus Group GmbH**

Hüserstraße 53 D-59075 Hamm

Phone: +49(0)2381-97371-0

Fax: +49(0)2381-97371-88

e-Mail: [info@virtusnet.de](mailto:info@virtusnet.de) - [www.virtusnet.de](http://www.virtusnet.de)

Geschäftsführer: Vittorio Marrocchino

HRB 4486 Amtsgericht Hamm/Westf.

USt. ID-Nr.: DE814055285

Eori: DE57881370000

WEEE-Reg.-Nr.: DE 99768220

VerpackG: DE1211413051725