



Catálogo de las  
**MESAS FRÍAS**  
**DE INGREDIENTES**  
distribuidas en España


**MFP-100** 1.861 €

**MFP-140** 2.244 €

**MFEI70-100** 1.835 €

**MFEI70-140** 2.223 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442  
*GN containers NOT included in price, see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFEI70-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFP-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFP-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

\*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

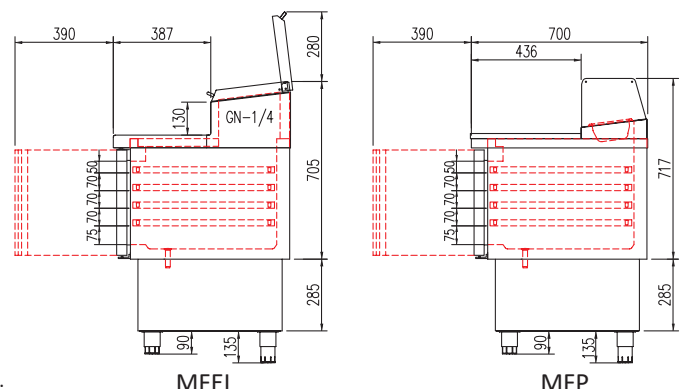
- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFEI70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150

- **MFP** granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- **MFEI70-100** stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 capacity

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	404 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

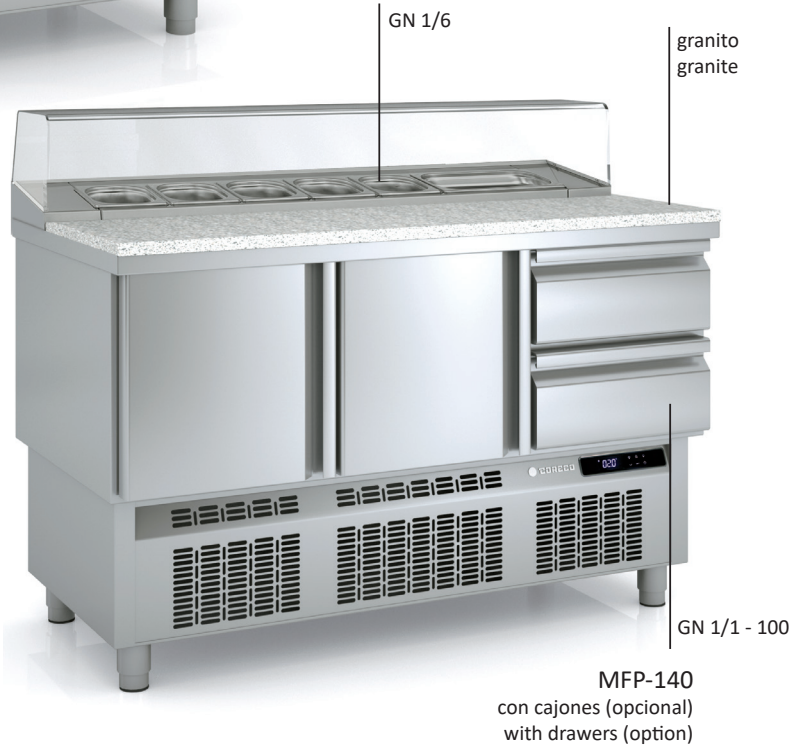


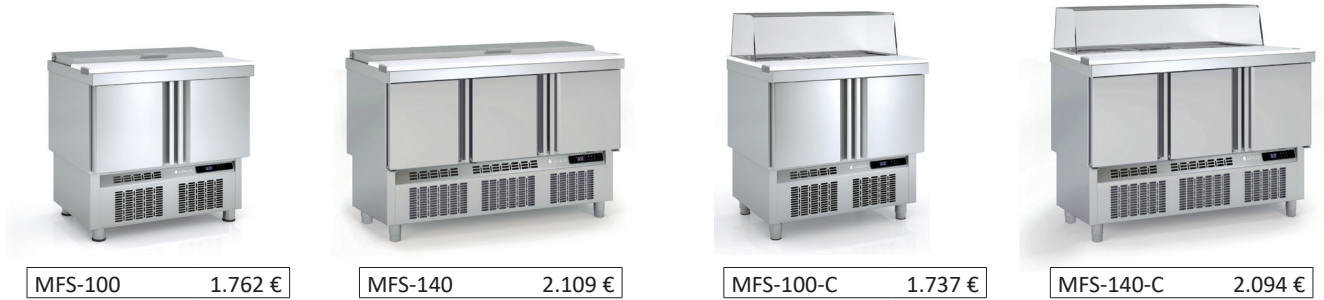
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
 Worktops, container fits and covers, can be customized.



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central  
double fan evaporator




**MFS-100** 1.762 €

**MFS-140** 2.109 €

**MFS-100-C** 1.737 €

**MFS-140-C** 2.094 €

Cubetas GN y NO incluidas en el precio, ver página 442  
 GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFS-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFS-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFS-100-C	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFS-140-C	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

\*opcional - optional

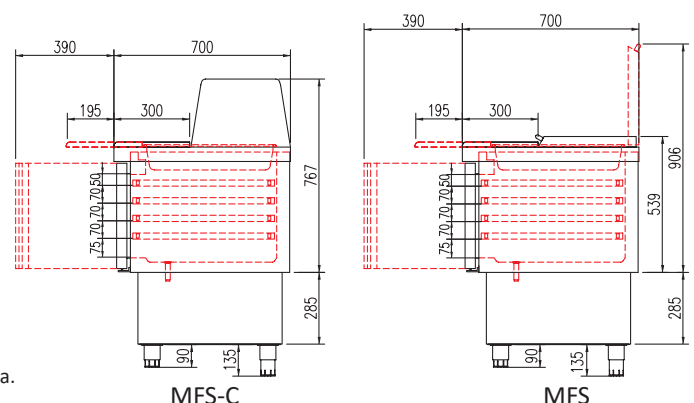
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **MFS-C** glass cover
- **MFS** hinged lid
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN containers capacity in the worktop (see detail)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	404 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

 Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
 Worktops, container fits and covers, can be customized.


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central  
double fan evaporator



encimera deslizante  
polietileno  
polyethylene sliding  
worktop

GN 1/1 - 100

MFS-100-C  
con cajones (opcional)  
with drawers (option)

encimera deslizante  
polietileno  
polyethylene sliding  
worktop

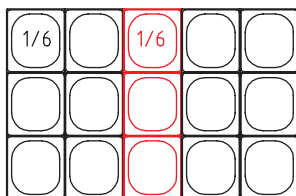


MFS-100

MFS-100  
con polietileno color rojo  
with red polyethylene

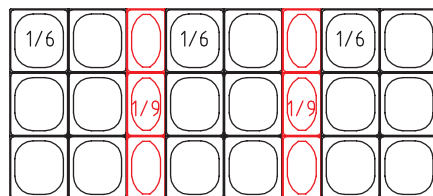


MFS-100 / MFS-100-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm  
100 mm - 200 mm max depth

MFS-140 / MFS-140-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm  
100 mm - 200 mm max depth

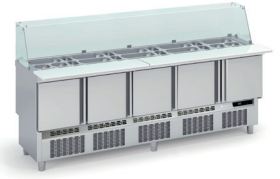


MFS-140


**MFK-65 1.225 €**

**MFK-100 1.779 €**

**MFK-140 2.156 €**

**MFK-180 2.803 €**

**MFK-220 3.821 €**

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442  
 GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFK-65	0°C +8°C	645	890	640	2	2	117	230V-50Hz	R134a	178	208
									R290*	280	215
MFK-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFK-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFK-180	0°C +8°C	1815	890	700	4	4	345	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592
MFK-220	0°C +8°C	2265	890	700	5	5	430	230V-50Hz	R134a	684	714
									R290*	820	648

\*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

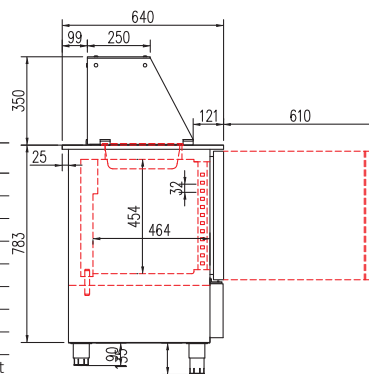
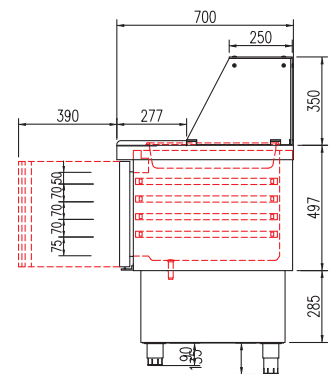
FAST &amp; COOL FOOD

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- Glass cover
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

OPCIONES	OPTIONS	€
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	404 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult


**MFK-65**

**MFK-100 / 140  
 MFK-180 / 220**



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

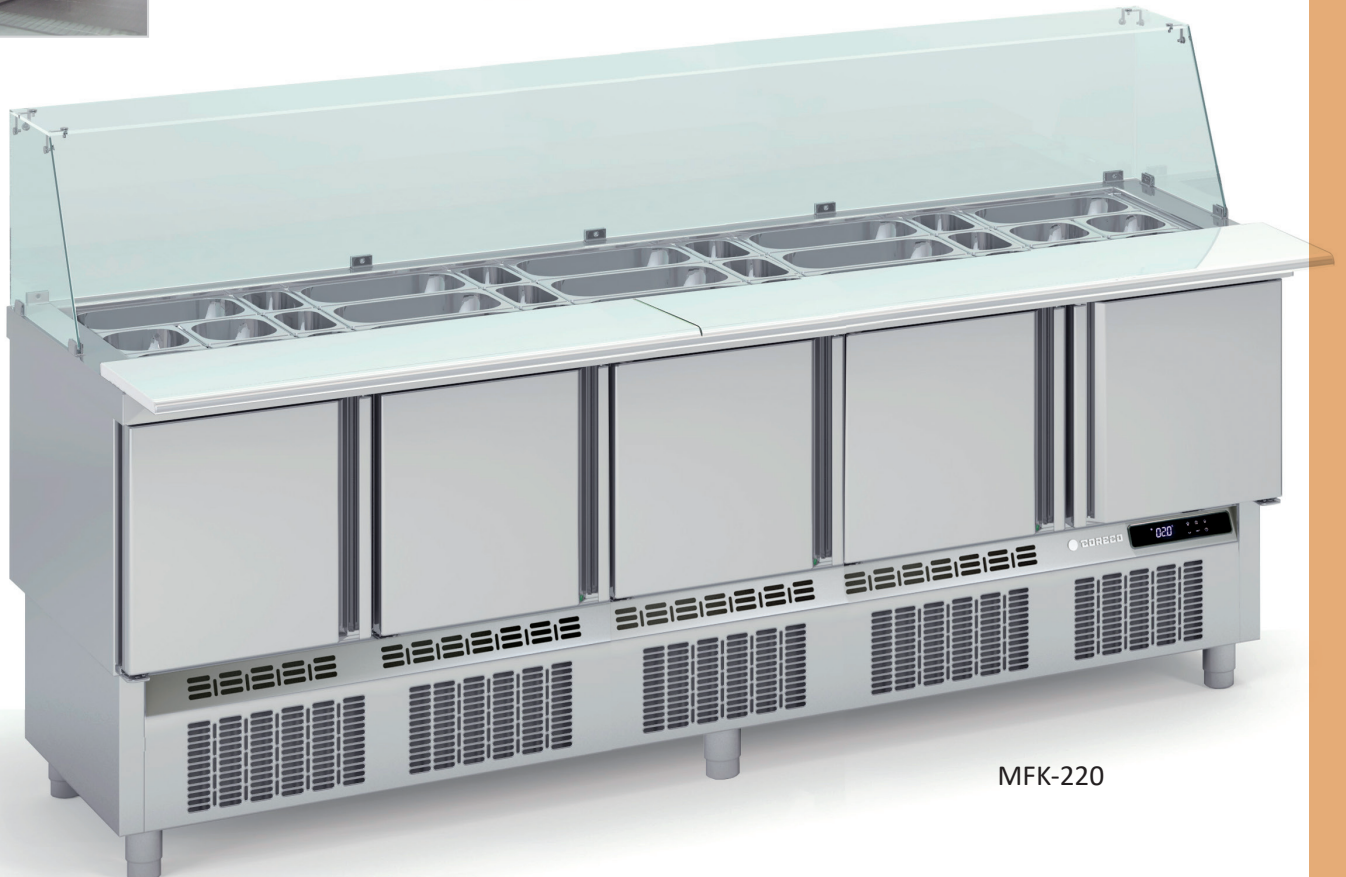


MFK-65

evaporador central  
double fan evaporator



MFK-140



MFK-220





MFK70-135 2.461 €



MFK70-180 2.999 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442  
GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	504	264
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

\*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

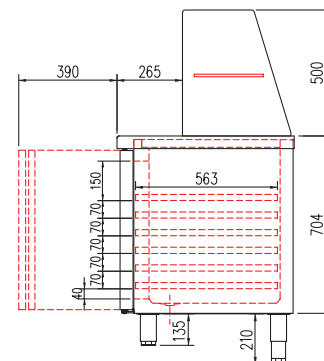
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)
- Glass cover with shelf
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
Worktops, container fits and covers, can be customized.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFK70-180

evaporador central  
double fan evaporator

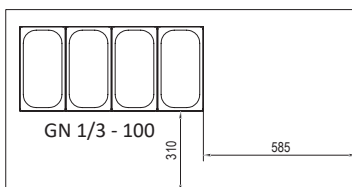


cajones opcionales pag 40  
drawers on demand, see page 40

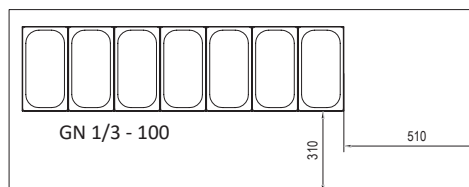


MFK70-135  
Vista trasera  
Back side view

MFK70-135



MFK70-180





PC80-150-15-LGL 3.408 €



PC80-200-27-LGL 4.084 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 442  
GN containers NOT included in price, see page 442

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	2	2	15	362	230V-50Hz	R134a	304	340
										R290*	502	272
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	3	3	27	562	230V-50Hz	R134a	485	524
										R290*	820	605

\*opcional - optional

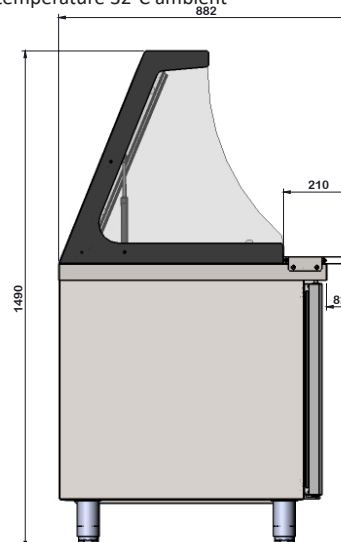
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

FAST & COOL FOOD

- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrpuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side included
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
  - Polyethylene cutting table
  - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
  - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
  - Maximum product visibility by 6500 K LED
  - Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price
  - Perimetral gasket around the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



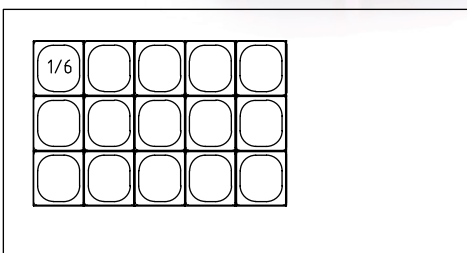
evaporador central  
double fan evaporator



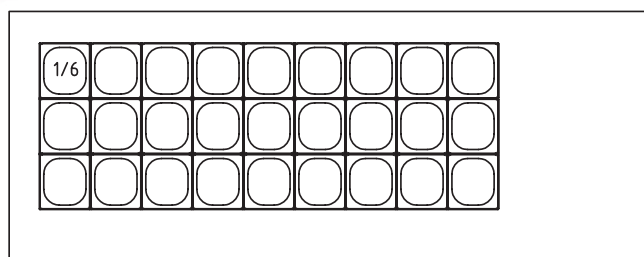
PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL




**MFE-150**      **2.415 €**

**MFE-200**      **2.896 €**

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 442  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a	304	322
									R290*	502	264
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a	485	511
									R290*	820	592

\*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

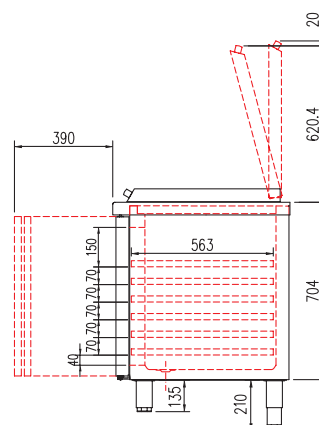
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) and hinged stainless steel lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	604 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



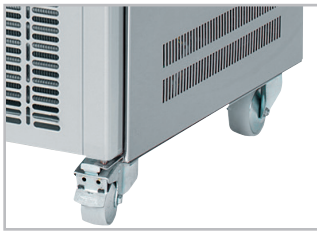
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
 Worktops, container fits and covers, can be customized.



Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta  
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



cajones opcionales pag 40  
drawers on demand, see page 40

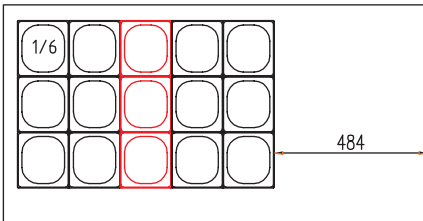


evaporador central  
double fan evaporator

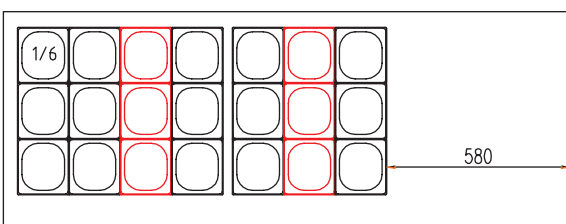


MFE-200

MFE-150



MFE-200



max profundidad: 100 mm - 200 mm  
100 mm - 200 mm max depth




**MFCG70-135-1/6 2.755 €**

**MFCG70-180-1/6 3.226 €**

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 442  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFCG70-135	0°C +8°C	1395	870	700	2	2	5	255	230V-50Hz	R134a	304	322
										R290*	502	264
MFCG70-180	0°C +8°C	1795	870	700	3	3	7	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592

\*opcional - optional

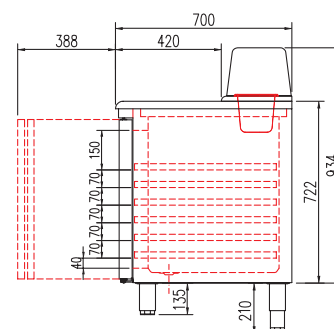
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass cover
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	604 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 enciemera marmol  
Marbre worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

cajones opcionales pag 40  
drawers on demand, see page 40

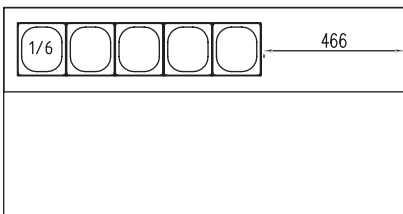


evaporador central  
double fan evaporator

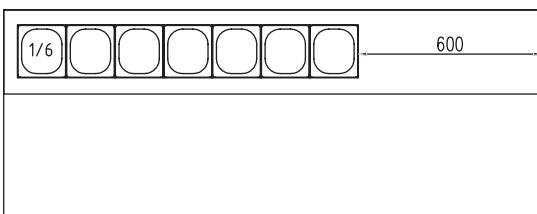


MFG70-180-1/6

MFG70-135-1/6



MFG70-180-1/6





MFEI60-150	2.394 €
MFEI70-135	2.513 €



MFEI60-200	2.818 €
MFEI70-180	2.989 €



MFEI70-225	3.433 €
------------	---------



MFEI70-270	4.286 €
------------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442  
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 442

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R134a	304	322
										R290*	502	264
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R134a	304	322
										R290*	502	264
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a	485	567
										R290*	820	648

\*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFEI60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MFEI70** GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid,
- GN 1/4-150 topping unit
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient



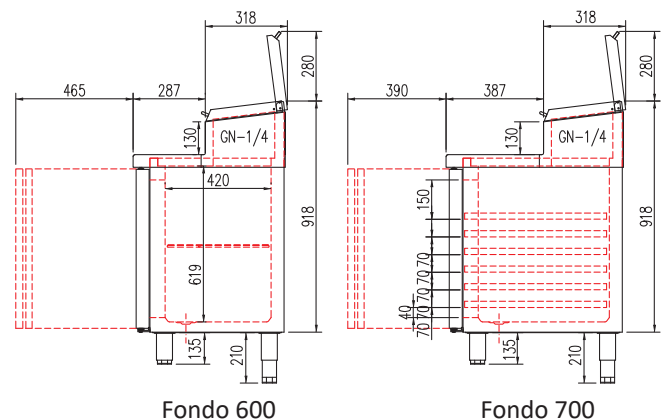
cajones opcionales  
drawers on demand

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
encimera de granito	granite worktop	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

**MFEI-70**

cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	604 € x set

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida. Worktops, container fits and covers, can be customized.



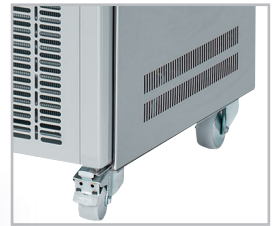
Fondo 600

Fondo 700



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central  
double fan evaporator



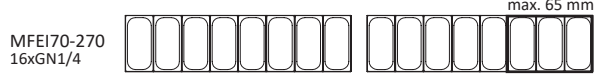
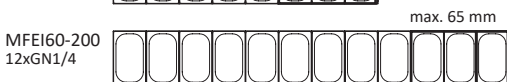
MFEI60-150

GN 1/4

encimera granito  
opcional  
optional granite  
worktop

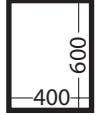


MFEI70-180  
encimera de granito (opcional)  
granite worktop (option)

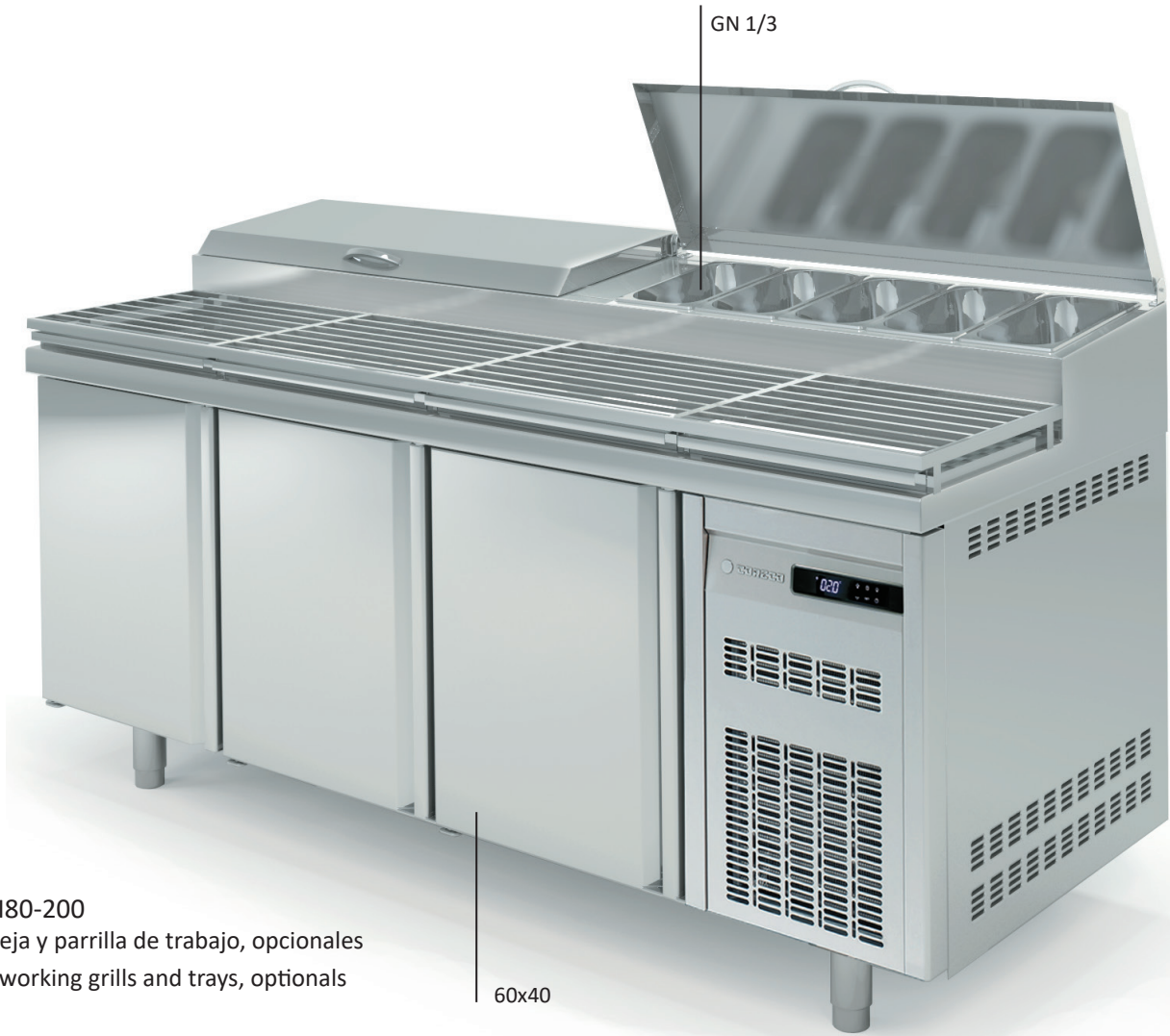






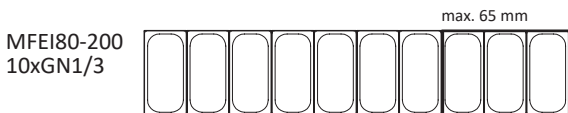
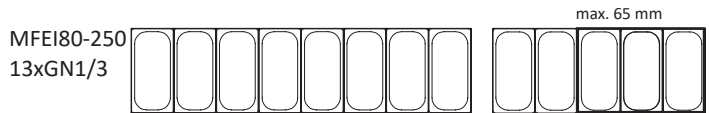
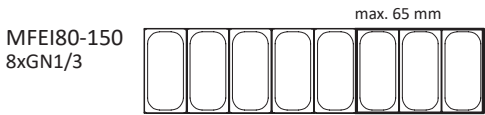


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



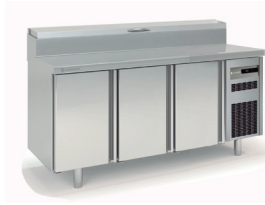
MFEI80-200  
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales  
with working grills and trays, optional

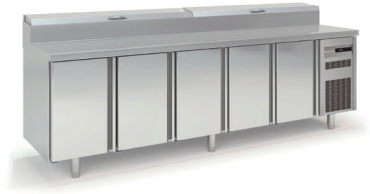
60x40



evaporador central  
double fan evaporator




**MFEI70-180-1/6 2.989 €**

**MFEI70-225-1/6 3.526 €**

**MFEI70-270-1/6 4.389 €**

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 442  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	14	686	230V-50Hz	R134a	520	567
										R290*	820	648

\*opcional - optional

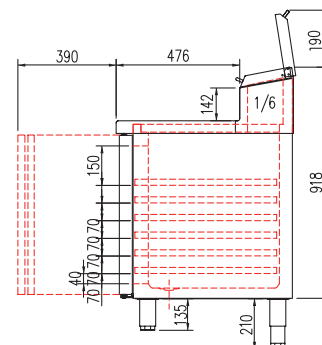
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

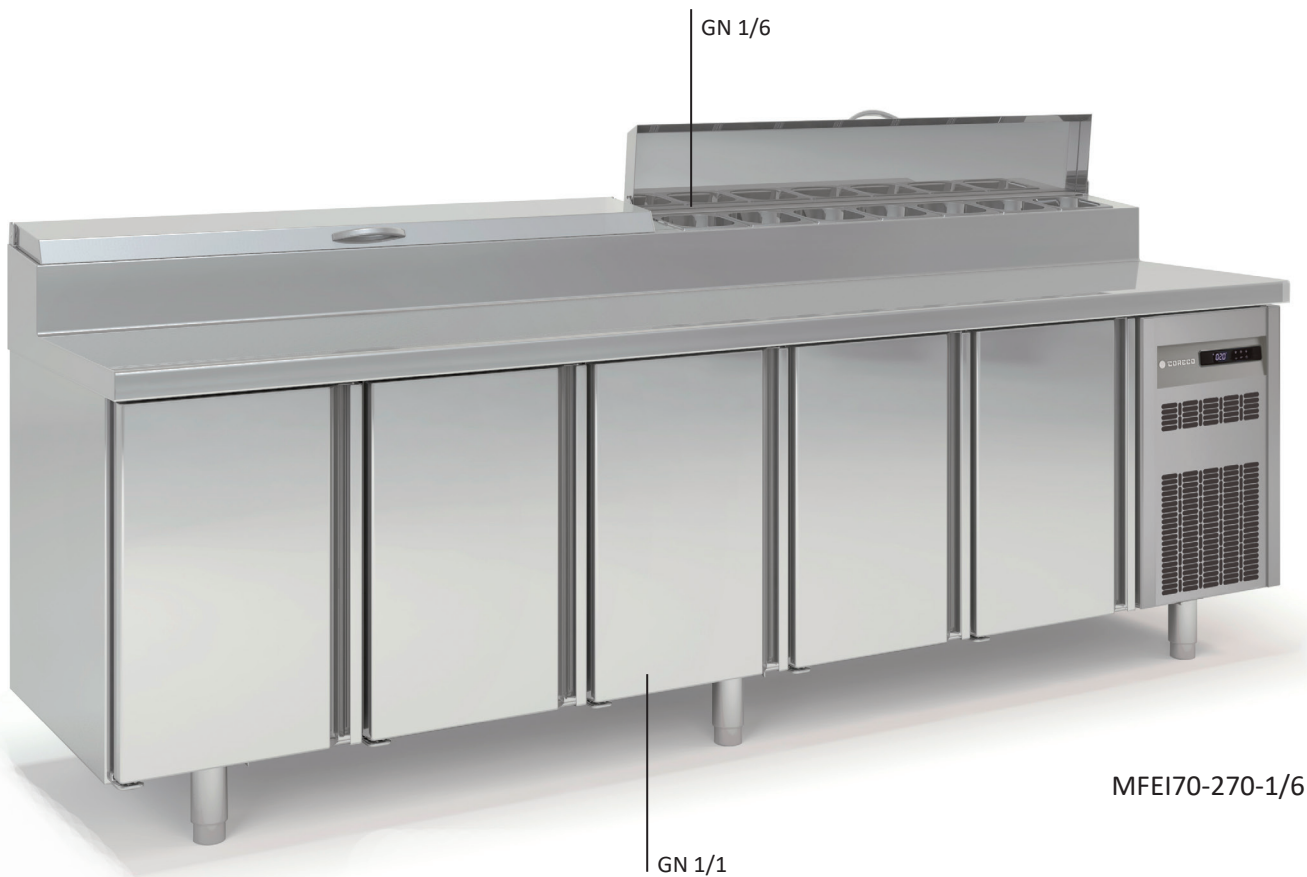
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	455 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	604 € x set



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFEI70-180-1/6  
10xGN1/6



MFEI70-225-1/6  
13xGN1/6



MFEI70-270-1/6  
16xGN1/6



cajones opcionales pag 40  
drawers on demand, see page 40

evaporador central  
double fan evaporator







MFPP-140 2.947 €



MFCP-140 3.485 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFPP-140	0°C +8°C	1365	890	700	2	2	5	264	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592
MFCP-140	0°C +8°C	1365	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a	485	511
										R290*	820	592

\*opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

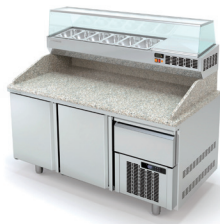
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Granite working surface with 180 mm upstands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
MFPP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFPP: double drawers set, self-closing	404 € x set
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFCP: double drawers set, self-closing	454 € x set
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	MFCP: triple drawers set, self-closing	602 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar- consult








**MR80-160 3.496 €**

**MR80-210 4.084 €**

**MR80-265 4.684 €**

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
 ver página 442 - see page 442

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3+3	362	230V-50Hz	R134a	178	211
										R290*	280	218
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3+3	562	230V-50Hz	R134a	245	249
										R290*	280	220
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3+3	761	230V-50Hz	R134a	304	289
										R290*	739	412

\*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

FAST & COOL FOOD

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	37 € x ud
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	29 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult

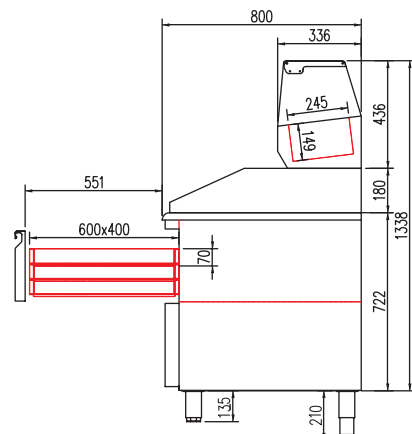
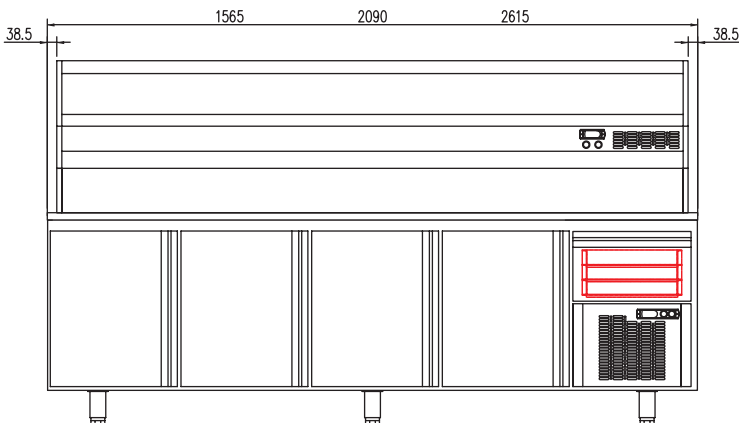
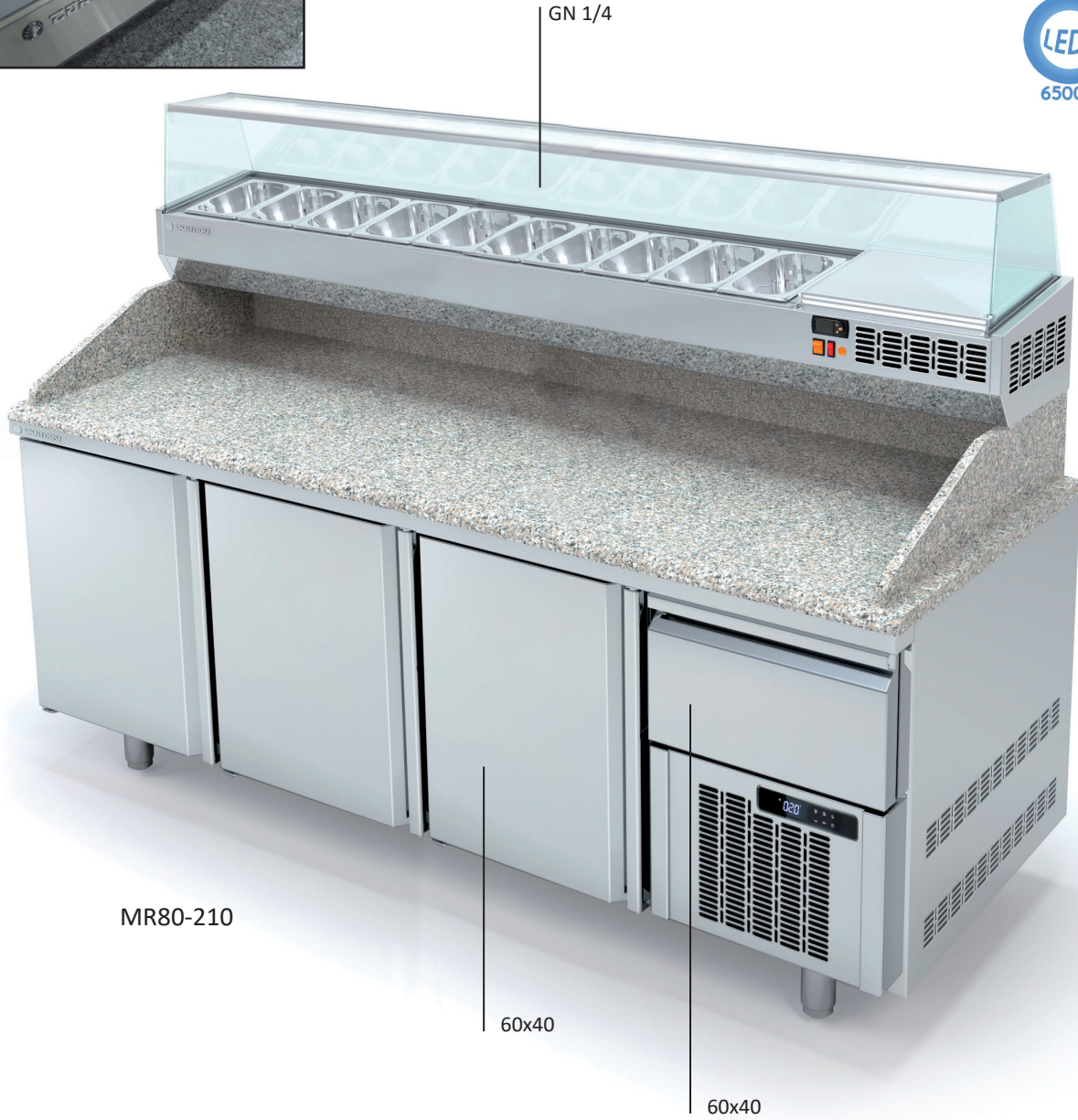
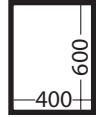




Mesa fría PIZZA cajón neutro  
 PIZZA counter with neutral drawer

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FAST & cool  
 FOOD

2



MFP70-180 4.204 €



MFP70-225 4.799 €



MFP80-200 4.245 €



MFP80-250 5.109 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
**Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price**  
 ver página 442 - *see page 442*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R134a	178	211
											R290*	280	218
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R134a	245	249
											R290*	280	220

\*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

#### MFP70

- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura

#### MFP80

- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos

#### MFP70

- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

#### MFP80

- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 5 containers included

Expositor de ingredientes, con luz  
*Topping unit with light*



OPCIONES	OPTIONS	€
Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	210 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

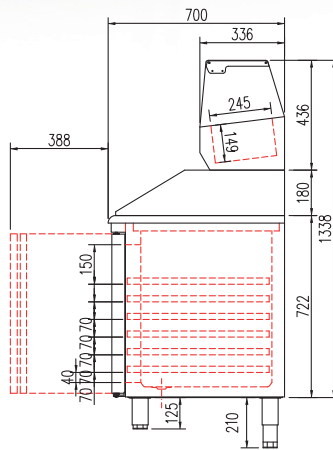


GN 1/4-150

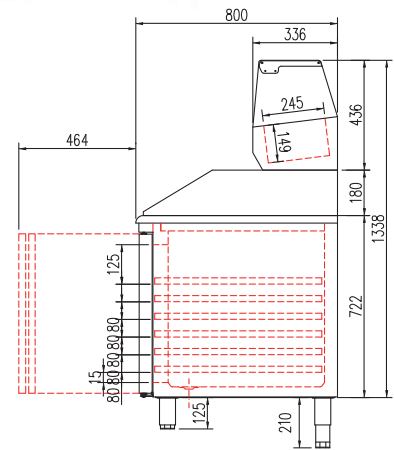


MFP70-225

MFP70:  
 cajones opcionales pag 40  
 drawers on demand, see page 40

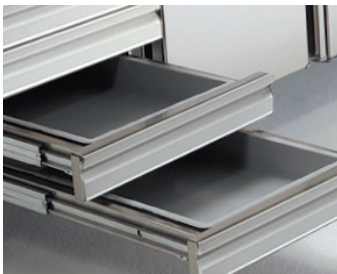


Fondo 700



Fondo 800

Cajas en Gama 800  
 Range 800 countainers



Gama 700 GN 1/1  
 GN 1/1 range 700





El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
 ver página 442 - *see page 442*

FAST & COOL FOOD

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R134a R290*	178 280	211 218
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R134a R290*	245 280	249 220
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R134a R290*	304 739	289 412
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R134a R290*	178 280	211 218
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R134a R290*	245 280	249 220
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R134a R290*	304 739	289 412
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R134a R290*	178 280	211 218
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R134a R290*	245 280	249 220
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R134a R290*	304 739	289 412

\*opcional - *optional*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente
- **MR60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR70** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR80** capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	56 €
set 4 ruedas	4 castors set	76 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	117 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	+ 5 %
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	250 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar- consult

Expositor de ingredientes, con luz  
Topping unit with light





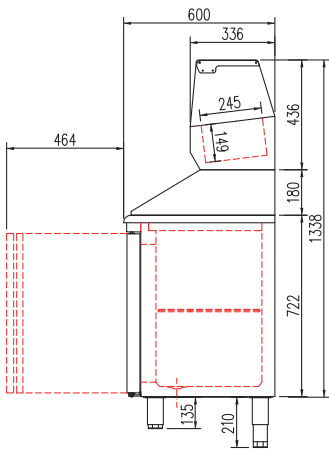
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



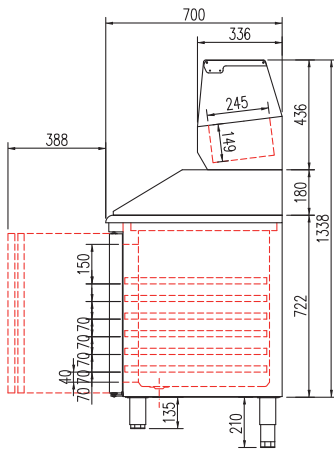
GN 1/4-150



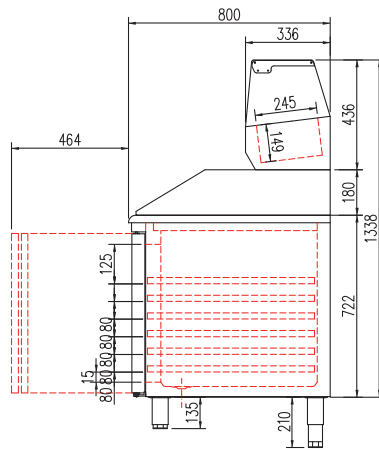
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



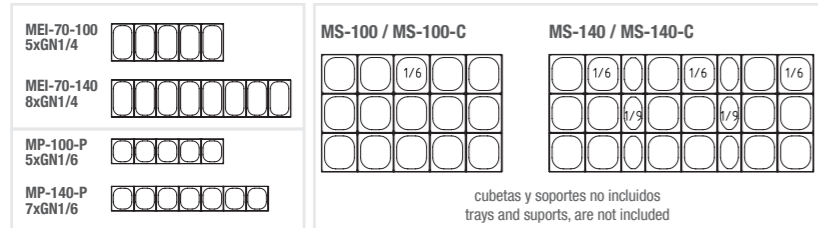
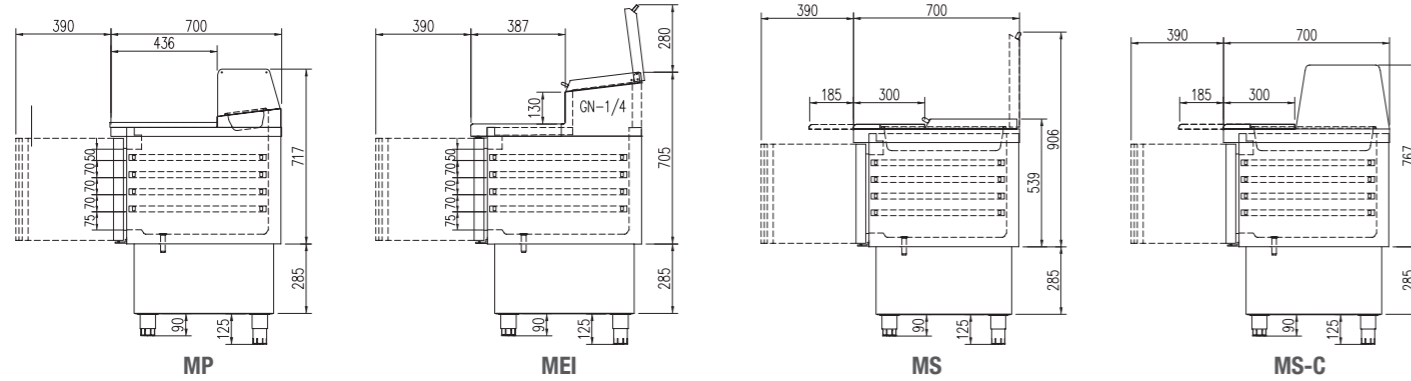
Fondo 800

MFP70:  
cajones opcionales pag 40  
drawers on demand, see page 40

Gama 700 GN 1/1  
GN 1/1 range 700

Cajas en Gama 800  
Range 800 countainers





**MP-140-P**  
CON CAJONES OPCIONALES  
OPTIONAL DRAWERS  
TIROIR EN OPTION



**MEI-70-100**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>MP encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100</li> <li>MEI70 encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150</li> <li>MS cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas</li> <li>MS-C cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas</li> <li>Estantes interiores GN 1/1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity</li> <li>MEI70 stainless steel worktop, topping unit with hinged lid, GN 1/4-100 capacity</li> <li>MS glass cover</li> <li>MS-C hinged lid</li> <li>Interior shelf GN 1/1</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MP Plan de travail en granit, vitrine en verre, capa-cité GN 1/6-100</li> <li>MEI70 plan de travail en inox, couvercle en inox, rabattable sur présentoir à ingrédients GN ¼-150</li> <li>MS vitrine en verre</li> <li>MS-C couvercle en inox</li> <li>Intérieur grille GN 1/1</li> </ul>

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172  
\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
MEI-70-100	915	890	700	0°C +8°C	2	2	169	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
MEI-70-140	1365	890	700	0°C +8°C	3	3	264	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MP-100-P	915	890	700	0°C +8°C	2	2	169	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
MP-140-P	1365	890	700	0°C +8°C	3	3	264	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MS-100	915	890	700	0°C +8°C	2	2	169	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
MS-140	1365	890	700	0°C +8°C	3	3	264	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MS-100-C	915	890	700	0°C +8°C	2	2	169	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
MS-140-C	1365	890	700	0°C +8°C	3	3	264	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592



**MS-100**



**MS-100-C**

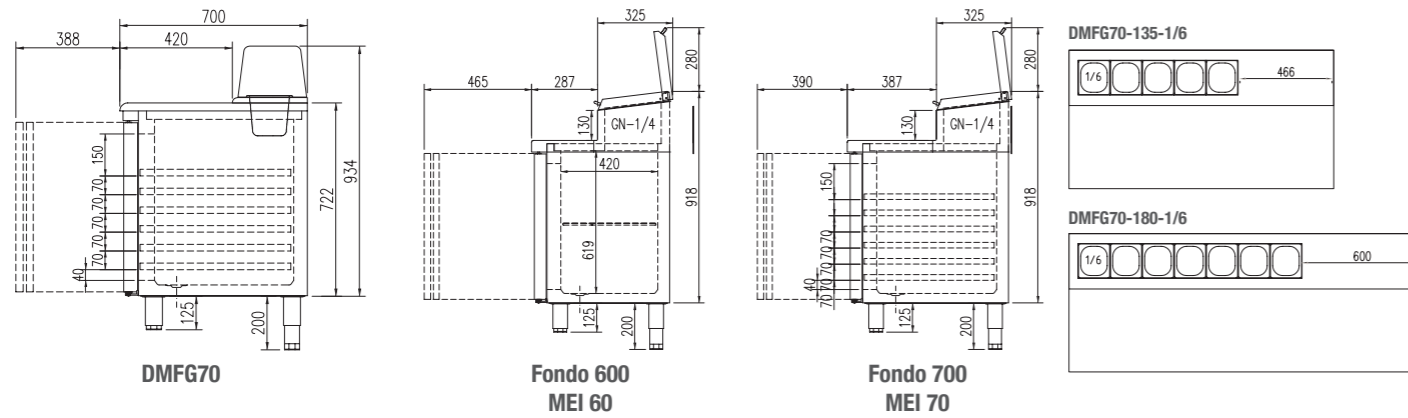
OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional GN 1/1 270100001	GN 1/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1	23 € x ud
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	405 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
Worktops, containers fits and covers, can be customized.  
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

<b>MP-100-P</b> 1.880 €	<b>MEI-70-100</b> 1.853 €	<b>MS-100</b> 1.780 €	<b>MS-100-C</b> 1.754 €
<b>MP-140-P</b> 2.266 €	<b>MEI-70-140</b> 2.245 €	<b>MS-140</b> 2.130 €	<b>MS-140-C</b> 2.115 €





CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>DMF Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada</li> <li>MEI Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible</li> <li>Expositor ingredientes GN 1/4-150</li> <li>MEI60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox</li> <li>MEI70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DMF Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass roof</li> <li>MEI AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid</li> <li>GN 1/4-150 topping unit</li> <li>MEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable</li> <li>MEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>DMF Plan de travail en inox avec capacité pour des bacs GN 1/6-1/3 (non inclus) et couvercle en verre</li> <li>MEI Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable</li> <li>Présentoir à ingrédients GN ¼-150</li> <li>MFEI60 étagères intérieures de fil de fer plastifié, réglables en hauteur sur des appuis inox</li> <li>MFEI70 étagères intérieures GN 1/1 de fil de fer plastifié, réglables en hauteur, sur des glisses d'acier inox réglables en hauteur</li> </ul>

Ver características técnicas en página 172 / See technical data on page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN 1/6	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
DMFG70-135	1395	870	700	0°C +8°C	2	2	255	5	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
DMFG70-180	1795	870	700	0°C +8°C	3	3	399	7	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MEI60-150	1495	850	600	0°C +8°C	2	0	245	8	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
MEI60-200	2020	850	600	0°C +8°C	3	0	380	12	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MEI70-135	1345	850	700	0°C +8°C	2	2	255	8	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
MEI70-180	1795	850	700	0°C +8°C	3	3	399	10	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MEI70-225	2245	850	700	0°C +8°C	4	4	543	13	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MEI70-270	2695	850	700	0°C +8°C	5	5	686	16	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	567 648

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional GN 1/1 270100001	GN 1/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1	23 € x ud
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles, fermeture automatique	455 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triples, fermeture automatique	603€ x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	consultar
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	117 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Encimera de granito	Granite worktop	Plan de travail en granit	consultar - consult - consulter
230v 60hz / 115v 60hz	230v 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
Worktops, containers fits and covers, can be customized.  
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



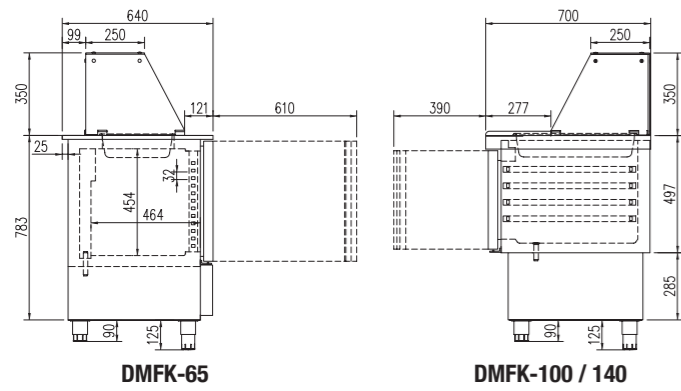
DMFG70-180



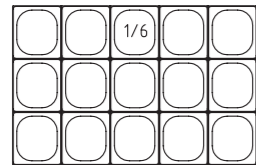
MEI70-180

Encimera mármol opcional  
Optional marble countertop  
Facultatif comptoir de marbre

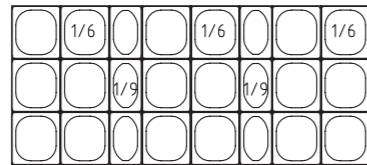
	DMFG70-135-1/6	2.783 €		DMFG70-180-1/6	3.258 €			
	MEI60-150	2.418 €		MEI60-200	2.846 €			
	MEI70-135	2.538 €		MEI70-180	3.019 €		MEI70-225	3.467 €



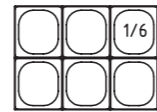
**DMFK-100**



**DMFK-140**



**DMFK-65**



EJEMPLO CAPACIDAD  
CAPACITY EXAMPLE  
CETTE CAPACITÉ

Cubetas y soportes no incluidos  
trays and supports, are not included



**DMFK-140**



**DMFK-65**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)</li> <li>Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)</li> <li>Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>100 and 140: AISI-30418/10 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)</li> <li>GN capacity in the worktop (see detail)</li> <li>Glass cover</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Modèles 100 et 140: comptoir en acier inoxydable avec table de polyéthylène blanc, glissant d'augmenter la surface de travail (autre couleur sur demande)</li> <li>Capacité GN sur le comptoir (voir les détails)</li> <li>Dôme de verre sur l'hébergement des seaux</li> </ul>

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
DMKF-65	645	890	640	0°C +8°C	2	2	117	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	208 215
DMKF-100	915	890	700	0°C +8°C	2	2	169	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 502	322 264
DMKF-140	1365	890	700	0°C +8°C	3	3	264	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional GN 1/1 270100001	GN 1/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1	23 € x ud
Set adicional guías GN 1/1 340500006	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	405 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

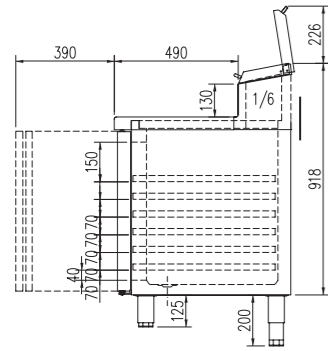
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
Worktops, containers fits and covers, can be customized.  
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

	<b>DMFK-65</b>	<b>1.237 €</b>
	<b>DMFK-100</b>	<b>1.797 €</b>
	<b>DMFK-140</b>	<b>2.178 €</b>







MEI-70

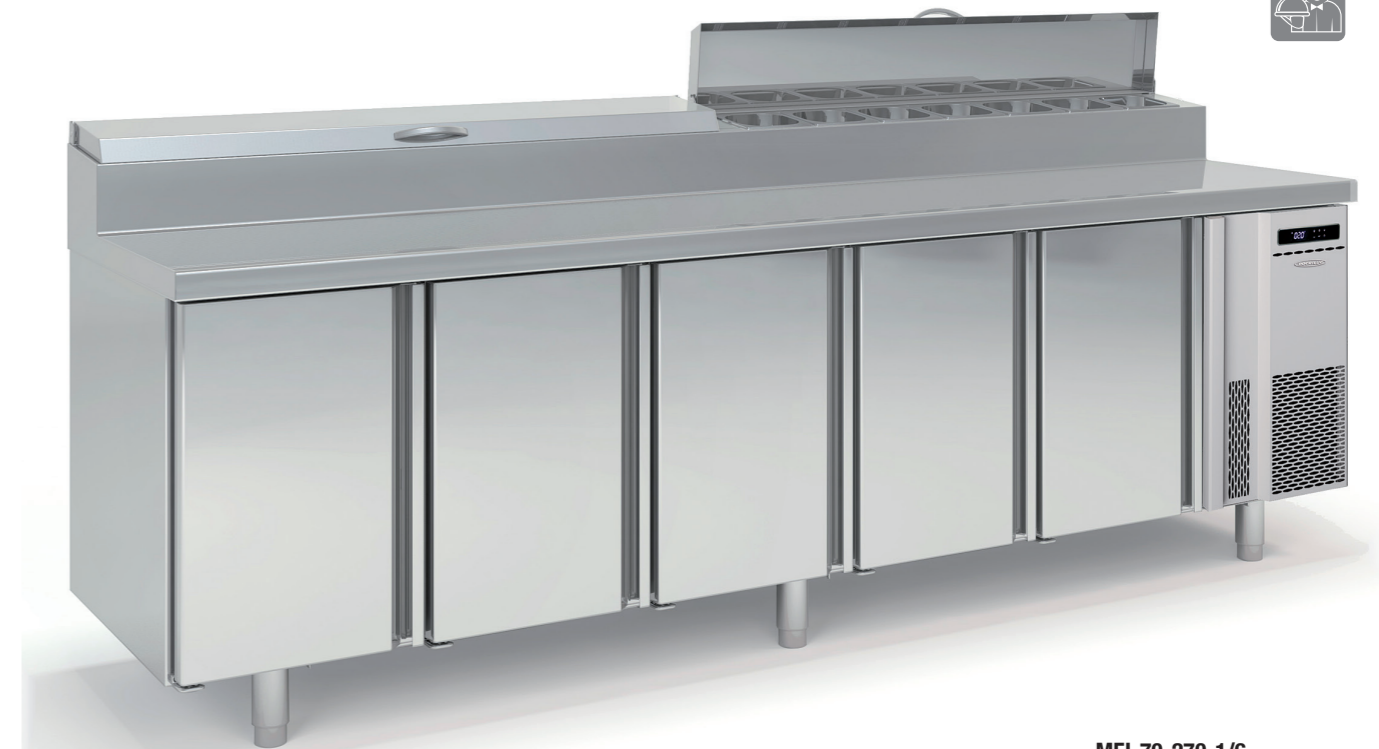
MEI-70-180-1/6  
8xGN1/6



MEI-70-225-1/6  
12xGN1/6



MEI-70-270-1/6  
14xGN1/6



MEI-70-270-1/6

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible</li> <li>Expositor ingredientes GN 1/6-150</li> <li>Modelo ST, sin tapa inox abatible sobre el alojamiento cubetas.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>ANSI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid</li> <li>GN 1/6-150 topping unit</li> <li>ST model, no lids</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable</li> <li>Présentoir à ingrédients GN 1/6-150</li> <li>Modèle ST, sans couvercle en inox rabattable sur le récipient des bacs</li> </ul>

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

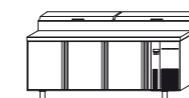
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN 1/6	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
MEI-70-180	1795	850	700	0°C +8°C	3	3	399	8	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MEI-70-225	2245	850	700	0°C +8°C	4	4	543	12	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
MEI-70-270	2695	850	700	0°C +8°C	5	5	686	14	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	567 648



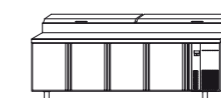
MEI-70-225-1/6

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	consultar
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	117 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
Encimera de granito	Granite worktop	Plan de travail en granit	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

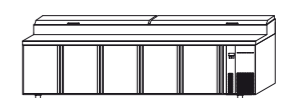
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
Worktops, containers fits and covers, can be customized.  
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés



MEI-70-180-1/6 3.019 €

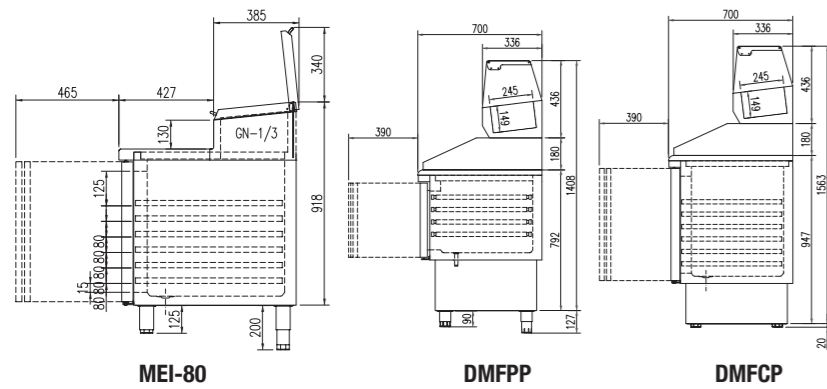


MEI-70-225-1/6 3.561 €



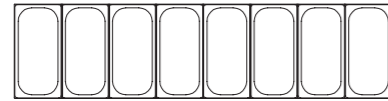
MEI-70-270-1/6 4.433 €



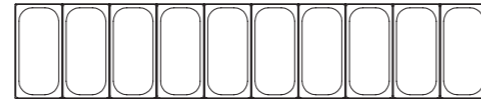


evaporador central

**MEI-80-150**  
8xGN1/3  
Capacidad



**MEI-80-200**  
10xGN1/3  
Capacidad



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- DMF Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- DMF Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- MEI-80 Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- MEI-80 Expositor ingredientes GN 1/3-150
- MEI-80 Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- MEI-80 OPCIONAL: parrilla de trabajo 525x400 con bandeja recogedora

**TECHNICAL DATA**

- DMF Granite working surface with 180 mm up stands
- DMF GN 1/4 topping unit, included
- MEI-80 AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- MEI-80 GN 1/3-150 topping unit
- MEI-80 Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- MEI-80 OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- DMF Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- DMF Expositant les ingrédients séparés, GN 1/4 capacités, inclus
- MEI-80 Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable
- MEI-80 Présentoir à ingrédients GN 1/3-150
- MEI-80 Étagères intérieures 60x40 de fil de fer plastifié, sur des glisses d'acier inox réglables en hauteur
- MEI-80 EN OPTION : grille de travail 525x400 avec plateau qui recueille



**MEI-80-200**

Bandeja y parrilla de trabajo, opcionales  
with working grills and trays, optional  
plateau et grille de travail, en option

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
MEI-80-150	1495	850	800	0°C +8°C	2	2	362	GN 1/3: 8 uds	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	302 502	322 264
MEI-80-200	2020	850	800	0°C +8°C	3	3	562	GN 1/3: 10 uds	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
DMFPP-140	1365	890	700	0°C +8°C	2	2	264	GN 1/4: 5 uds	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592
DMFCP-140	1365	970	700	0°C +8°C	3	3	399	GN 1/4: 5 uds	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	485 820	511 592

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1	23 € x ud
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	Jeu supplémentaire glisses GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles en inox, fermeture automatique	455 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triples en inox, fermeture automatique	603 € x set
Cerradura puerta inox	solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Set 4 ruedas	4 castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
Parrilla + bandeja trabajo 500x400	Grill + tray 500x400	Grille + plateau de travail 500x400	148 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	consultar
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	117 € x set
Encimera de granito	Granite worktop	Plan de travail en granit	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.  
Worktops, containers fits and covers, can be customized.  
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



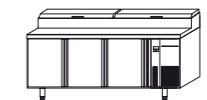
**DMFPP-140**



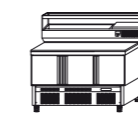
**DMFCP-140**



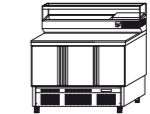
MEI-80-150 **2.893 €**



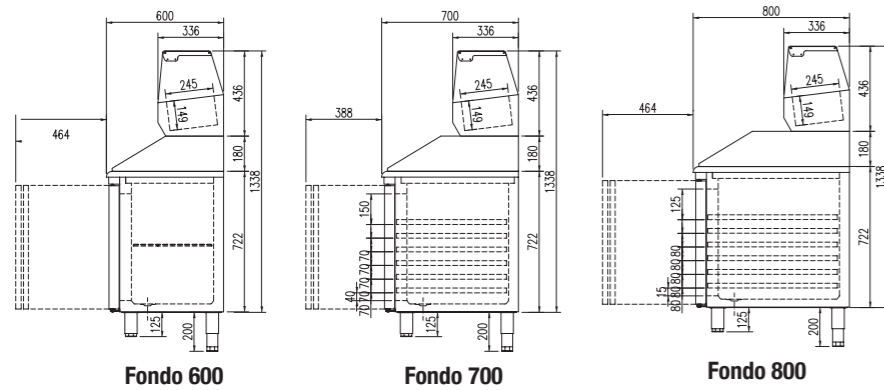
MEI-80-200 **3.342 €**



DMFPP-140 **2.976 €**



DMFCP-140 **3.520 €**



Detalle encimera granito  
granite countertop detail  
Détail de comptoir en granit



MP-70-225-R



MP-60-150-R

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- MP60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- MP70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura

**TECHNICAL DATA**

- Granite working surface with 180 mm up stands
- GN 1/4 topping unit, included
- MR60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MR70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- MR60 étagères intérieures avec fil de fer plasti-fi é, réglables en hauteur sur appuis en inox
- MR70 étagères intérieures GN 1/1 en fil de fer plasti-fi é, sur des glisses en acier inox réglables en hauteur

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

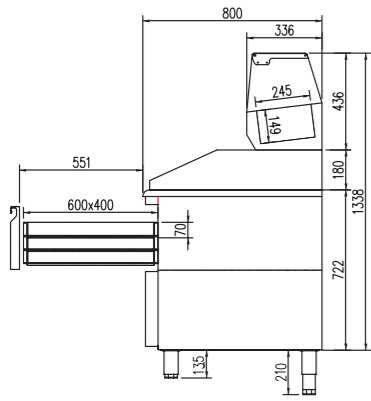
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Cajas Containers Boîtes 40x60	Capacidad Capacity Exposition L	Capacidad GN Capacity GN Exposition GN 1/4	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
MP-60-150-R	1495	850	600	0°C +8°C	2	0	0	245	6	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	211 218
MP-60-200-R	2020	850	600	0°C +8°C	3	0	0	380	9	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	245 280	249 220
MP-60-250-R	2545	850	600	0°C +8°C	4	0	0	516	12	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 739	289 412
MP-70-135-R	1345	850	700	0°C +8°C	2	2	0	255	5	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	211 218
MP-70-180-R	1795	850	700	0°C +8°C	3	3	0	399	8	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	245 280	249 220
MP-70-225-R	2245	850	700	0°C +8°C	4	4	0	543	10	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 739	289 412
MP-80-150-R	1495	850	800	0°C +8°C	0	8	3	362	6	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	211 218
MP-80-200-R	2020	850	800	0°C +8°C	0	13	3	562	9	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	245 280	249 220
MP-80-250-R	2545	850	800	0°C +8°C	0	18	3	761	12	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 739	289 412

**OPCIONES PARA MP - OPTIONS FOR MP - OPTIONS POUR MP**

Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	consultar
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	117 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

MP-60-150-R 2.966 €	MP-60-200-R 3.415 €	MP-60-250-R 4.000 €
MP-70-135-R 3.123 €	MP-70-180-R 3.692 €	MP-70-225-R 4.214 €
MP-80-150-R 3.457 €	MP-80-200-R 4.167 €	MP-80-250-R 4.465 €





Detalle cubetas GN (No incluidas)  
Buckets detail GN (Not included)  
Détail cuvettes GN (Non inclus)



Detalle apertura cajon  
Opening detail drawer  
Détail l'ouverture du tiroir



**MP-80-160-R**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes incluido, capacidad cubetas GN 1/4, (No incluidas)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajon neutro con 3 cajas plasticas 60x40x7 en dotación

**TECHNICAL DATA**

- Granite working surface with 180 mm up stands
- Ingredient display included, capacity GN 1/4 cuvettes, (Not included)
- Inner with stainless steel guides, adjustable in height for grills, trays or containers 60x40x7 (4 supplied)
- Neutral drawer with 3 plastic boxes 60x40x7 in endowment

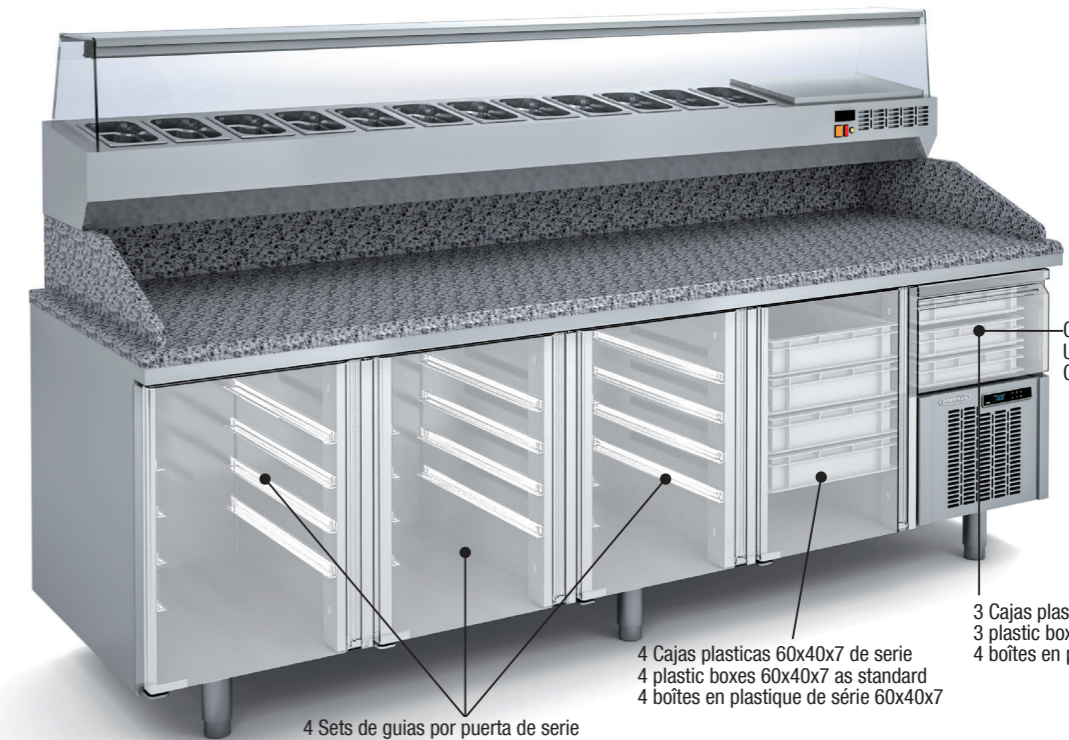
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- Ingrédients exposants inclus Capacité 1/4 bacs GN (non inclus)
- Intérieur de guidage en acier inoxydable, des supports réglables en hauteur, des plateaux ou récipients 60x40x7 (4 fournis)
- Cajon neutre avec 3 boîtes en plastique fourni 60x40x7

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Cajas Containers Boîtes 40x60	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
MP-80-150-R	1565	850	800	0°C +8°C	0	8	3 + 4	362	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	211 218
MP-80-200-R	2090	850	800	0°C +8°C	0	12	3 + 4	562	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	245 280	249 220
MP-80-250-R	2645	850	800	0°C +8°C	0	16	3 + 4	761	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	304 739	289 412



**MP-80-265-R**

Cajon no refrigerado  
Uncooled drawer  
Cajon non refroidi

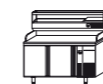
3 Cajas plasticas 60x40x7 de serie  
3 plastic boxes 60x40x7 as standard  
4 boîtes en plastique de série 60x40x7

4 Cajas plasticas 60x40x7 de serie  
4 plastic boxes 60x40x7 as standard  
4 boîtes en plastique de série 60x40x7

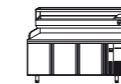
4 Sets de guías por puerta de serie  
4 Sets of guides per standard door  
4 séries par séries de guides de porte

**OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS**

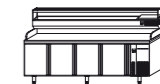
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	consultar
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	117 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
Parrilla 60x40	60x40 shelf	Grille 60x60	24 € x ud
Cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	tiroir en matière plastique 60x40x7	37 € x ud
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult- consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult- consulter



**MP-80-160-R 3.531 €**

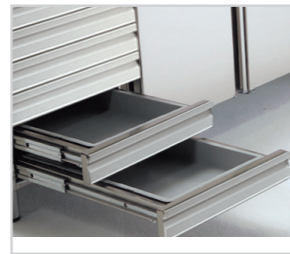
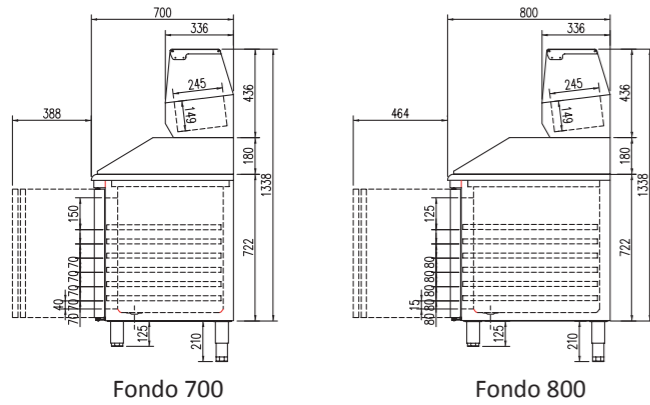


**MP-80-210-R 4.125 €**



**MP-80-265-R 4.731 €**





Detalle set 7 cajones opcional  
Detail set 7 drawers optional  
7 tiroirs détail en option



MPC-70-225

1 Parrilla + juego guías GN 1/1 por puerta de serie  
1 Grill + set GN 1/1 guides per standard door  
1 Grill + guide jeu GN 1/1 par porte standard

4 Cajones neutros  
4 Neutral drawers  
4 tiroirs neutres



MPC-80-250

5 Sets de guías por puerta de serie  
5 Sets of guides per standard door  
5 séries par séries de guides de porte

4 Cajones neutros + 5 cajas plasticas 60x45x7 de serie  
4 Neutral drawers, plastic boxes not included  
4 Tiroirs neutres + 5 boîtes en plastique de 60x45x7 série

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes incluido, capacidad cubetas GN 1/4, (No incluidas)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables

**TECHNICAL DATA**

- Granite working surface with 180 mm up stands
- Ingredient display included, capacity GN 1/4 cuvettes, (Not included)
- Inner with stainless steel guides, adjustable in height for grills, trays or containers
- Neutral drawer body, 4 drawers on removable telescopic guides

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- Ingrédients exposants inclus Capacité 1/4 bacs GN (non inclus)
- Intérieur de guidage en acier inoxydable, des supports réglables en hauteur, des plateaux ou récipients
- Corps cajonero neutre, 4 tiroirs amovibles sur glissières télescopiques

Ver características técnicas en página 172 / See technical data in page 172 / Voir caractéristiques techniques page 172

\* Gas opcional, incremento del 5% sobre el PVP / \* Optional gas, 5% increase over PVP / \* Gaz optionnel, augmentation de 5% par rapport à la PVP

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Rango Range Gamme	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías Sets of slides Kit de guides	Cajas Containers Boîtes 40x60	Capacidad Capacity Exposition L	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W
MPC-70-180	1795	850	700	0°C +8°C	2	2	0	255	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	211 218
MPC-70-225	2245	850	700	0°C +8°C	3	3	0	399	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	245 280	249 220
MPC-80-200	2020	850	800	0°C +8°C	0	10	5	362	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	178 280	211 218
MPC-80-250	2545	850	800	0°C +8°C	0	15	5	562	230 V - 50 Hz	R-134a R-290*	245 280	249 220

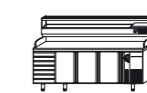
**OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS**

Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	7 tiroirs dans la gamme 800	205 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	consultar
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	76 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	117 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	251 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult- consulter
230v 60hz / 115v 60hz	230v 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult- consulter

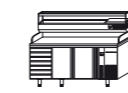
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



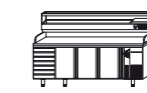
MPC-70-180 4.246 €



MPC-70-225 4.847 €



MPC-80-200 4.287 €



MPC-80-250 5.160 €



# Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas “compactas”



MPGE-100

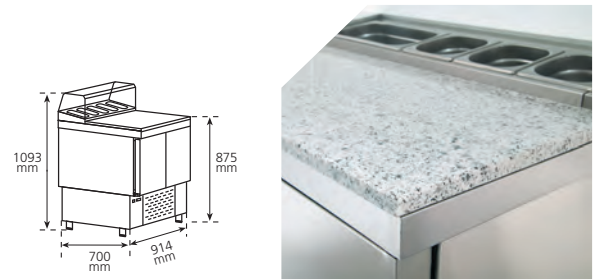


MPGP-100-G



MPGE-100

Encimera con alojamiento para cubetas GN.



MPGP-100-G

Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
  - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burllete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100	<b>8113101</b>	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919	<b>1.702,00</b>
MPGP-100-G	<b>8113102</b>	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	<b>1.760,00</b>



Tirador incorporado en la puerta.

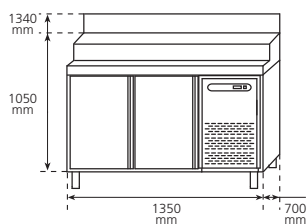


Contrapuerta embutida.

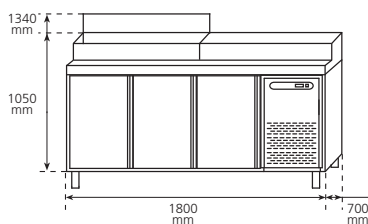


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

**MPGE-180-I**



**MPGE-135-I**



**MPGE-180-I**

**Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1**

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Para combinar con:	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	<b>8113103</b>	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	<b>2.440,00</b>
MPGE-180-I	<b>8113104</b>	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	<b>2.880,00</b>



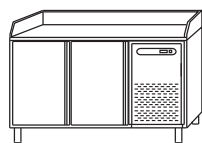
**MPPG-180**



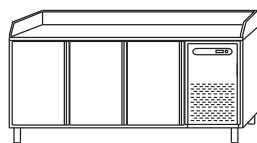
Contrapuerta embutida.



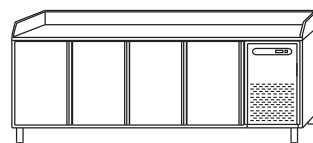
Encimera y peto sanitario en granito.



**MPPG-135**



**MPPG-180**



**MPPG-225**



**MPPG-180 + EIV-180**

### Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1

- La composición de las mesas completas se realiza mediante el conjunto formado por:
- Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
- Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Modelos -C: equipados con módulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Para combinar con:	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPPG-135	<b>8113105</b>	2	290	350	1/5	EIV-135/EIT-135	1342 x 700 x 850	<b>2.064,00</b>
MPPG-180	<b>8113106</b>	3	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	<b>2.377,00</b>
MPPG-225	<b>8113107</b>	4	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	<b>2.853,00</b>
MPPG-180-C	<b>8113108</b>	2 puert.+7 caj.	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	<b>3.447,00</b>
MPPG-225-C	<b>8113109</b>	3 puert.+7 caj.	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	<b>3.893,00</b>



# SH



SH 3700 (3 puertas)

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre. Incluido 1 cajón neutro por mueble.
- Incluye 1 estante por puerta de medidas 60x40 en los modelos PA, SH 2800 y SH 3800 y 1 estante GN 1/1 por puerta en los modelos SH 2700 y SH 3700.
- El modelo PA está disponible en versión con y sin peto.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles



Cajón neutro en modelos conservación.



Ruedas opcionales.



Pies regulables en altura.



Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

## Servicios opcionales\*



## Aplicación



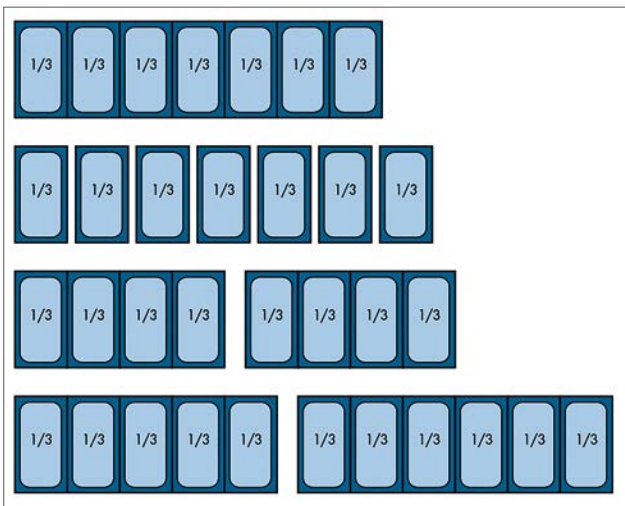
## Características



\*Opcional

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

MODELO	GASTRONOMÍA 1/3			
	SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)
Código	01RW0032	01RW0033	01RW0034	01RW0035
Capacidad neta	L 282	390	417	580
Capacidad cubetas GN 1/3	nº 7	7	8	10
Rango de temperatura	ºC +2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Clase climática	Tipo 4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h 2,8	3,3	3,3	3,6
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Puertas	nº 2	2	3	3
Ancho / fondo / alto	mm 1360 / 700 / 850	1510 / 800 / 850	1795 / 700 / 850	2020 / 800 / 850
Peso neto	kg 125	140	133	164
PVP	1925 €	2140 €	2420 €	2695 €



Distribución de cubetas modelos SH según orden de aparición.

ACCESORIOS	Juego de guías SH 2700 / SH 3700	Juego de guías PA / SH 2800 / SH 3800	Estante adicional (SH 2700 / SH 3700)	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	01RW9014	01RW9013	01RW9016	01RW9015	01RW9029
PVP	27 €	27 €	72 €	72 €	162 €

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.  
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

# CRQ



CRQ 93A

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para pizzería y ensaladas de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna, externa y panel trasero en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de asistencia.
- Los modelos PT y VR tienen refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Los modelos PZ llevan un cajón neutro, amplia superficie de trabajo de granito de 20cm, así como 7 niveles de carga con doble guía que permiten albergar bandejas GN 1/1 y/o bandejas de 40x60.
- Los modelos CRQ llevan vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Cajones con guías telescópicas en PT 16 y PT 26.
- Puertas dotadas con autocierre.
- La sobrevitrina VRX 1500/380 tiene capacidad para 6 cubetas GN 1/3 y la sobrevitrina VRX 2000/380 tiene capacidad para 9 cubetas GN 1/3.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.





## Servicios opcionales\*



## Aplicación


**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

MODELO	ENSALADAS	
	CRQ 90A	CRQ 93A
Código	71RW0020	71RW0021
Capacidad neta	L	240
Rango de temperatura	°C	+2 / +8
Potencia eléctrica	W	3000
Clase climática	Tipo	4
Desescarche	Tipo	Automático
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	900 / 700 / 1300
Peso neto	kg	70
PVP		1100 €

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	01RW9024
PVP	162 €

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.  
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

# PT



PT 26

## CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para pizzería y ensaladas de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna, externa y panel trasero en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de asistencia.
- Los modelos pz y vr tienen refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Los modelos PZ llevan un cajón neutro, amplia superficie de trabajo de granito de 20cm, así como 7 niveles neutros de carga con doble guía que permiten albergar bandejas GN 1/1 y/o bandejas de 40x60.
- Los modelos S-SQ llevan vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Cajones con guías telescópicas en pz 16 y pz 26.
- Puertas dotadas con autocierre.
- La sobrevitrina VRX 1500/380 tiene capacidad para 6 cubetas GN 1/3 y la sobrevitrina VRX 2000/380 tiene capacidad para 9 cubetas GN 1/3.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas extraíbles.
- Ruedas opcionales.



Cajón neutro



Siete guías dobles Gastronomía / Pastelería

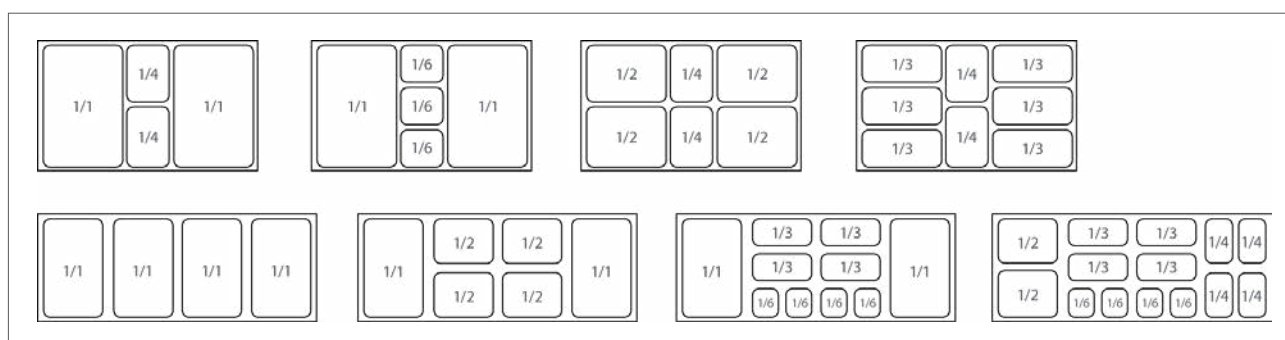


Encimera de granito blanco

## Servicios opcionales\*


**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

MODELO	PIZZERÍA		
	PT 16	PT 20	PT 26
Código	7IRW0005	7IRW0006	7IRW0007
Capacidad neta	L 390	390	580
Rango de temperatura	°C +2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Potencia eléctrica	W 2400	2400	2400
Clase climática	Tipo 4	4	4
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo C	D	D
Refrigerante	Tipo R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm 1510 / 800 / 1000	1510 / 800 / 1000	2025 / 800 / 1000
Peso neto	kg 262	257.5	326.5
PVP	2895 €	2680 €	3540 €



PT 26

Distribución cubetas modelos S-SQ (cubetas no incluidas).  
 Modelo S900SQ -dos cubetas GN 1/1 y dos cubeta GN 1/4 o su equivalente en cubetas más pequeñas .  
 Modelo S903SQ -cuatro cubetas GN 1/1 o su equivalente en cubetas más pequeñas.

ACCESORIOS	Kit de 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9024
PVP	162 €

\*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.  
 Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



# Mesas Refrigeradas de Preparación Gastronorm para preparación de pizzas



Refrigeración por tiro forzado, Compresor EMBRACO  
 Interior y exterior en acero inoxidable AISI 201  
 Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m<sup>3</sup>  
 Encimera de granito para los modelos PZ  
 Termostato digital DIXELL con control electrónico y digital de temperatura y descarche automático  
 Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático apto para parrillas 600x400  
 Dotación de 1 parrilla por puerta.  
 Pies de acero inoxidable regulables en altura.

CODIGO	MODELO	PUERTAS	CAJONES	TEMP. (°C)	CAPACIDAD LITROS	DIMENSIONES (AxFxH mm)	PVP (€)
3063	BG20L3PH	3	0	2°C+8°C	390	2025X800X1070	2226,00€
3061	PZ-150	2	0	2°C+8°C	610	1500X800X1020	1869,00€
3062	PZ-200	2	+7caj.	2°C+8°C	390	2025x800x1020	2478,00€

## Expositores refrigerados de ingredientes ensaladas-pizzas

Capacidad para cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).



Grupo frigorífico incorporado.  
 Interruptor luminoso de marcha-paro.  
 Refrigeración por placa fría.  
 Refrigerante: R134a  
 Control electrónico de la temperatura con visor digital.  
 Desescarche automático.  
 Temperatura de trabajo de +4° a +10° C.  
 Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.  
 No incluye las cubetas ni sus tapas

MODELO	CODIGO	TIPO VENTILACIÓN	ALOJAM. GN1/3	POT. (w) ELECTRICA	DIMENSIONES (AxFxH mm)	PVP (€)
VR-1350	3075	ESTATICA	5	250	1350X395X225	744,00€
VR-1500	3076	ESTATICA	6	250	1500X395X225	774,00€
VR-1800	3078	ESTATICA	8	250	1800X395X225	852,00€
VR-2000	3079	ESTATICA	9	250	2000X395X225	915,00€



# Mesas Refrigeradas de Preparación Gastronorm para preparación de pizzas


**MNZA-150**

**MNZA-202**


Contrapuerta embutida.

Refrigeración por tiro forzado-Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304  
 Aislamiento en poliuretano inyectado de 40kg/m3-Encimera de granito 3 cm espesor  
 Ángulos redondeados en interior y encimera -Evaporador con recubrimiento anticorrosión  
 Control digital de temperatura y descarche-Evaporación automática del descarche  
 Puertas con tirador integrado, reversibles y cierre automático  
 Fondo embutido sanitario, uniones curvas y desagüe evacuación  
 Dotación de 1 parrilla por puerta.Apto para parrillas 600x400  
 Pies de acero inoxidable regulables en altura.



Encimera y peto sanitario en granito.

MODELO	PUERTAS	CAJONES	TEMP. (°C)	POT. (W)	DIMENSIONES (AxFxH mm)	PVP (€)
MNZA-150	2	0	2°C+8°C	404	1492X800X900	2756,00€
MNZA-202	2	+7caj.	2°C+8°C	404	2017x800x900	3991,00€

## Expositores refrigerados de ingredientes ensaladas-pizzas



Construcción exterior e interior en acero inoxidable.  
 Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).  
 Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.  
 Grupo frigorífico incorporado.  
 Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.  
 Interruptor luminoso de marcha-paro.  
 Refrigeración por placa fría.  
 Control electrónico de la temperatura con visor digital.  
 Desescarche automático.  
 Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.  
 Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

MODELO	PARA MAQUINA	ALOJAM. GN1/4	POT. (w) FRIGORIFICA	POT. (w) ELECTRICA	DIMENSIONES (AxFxH mm)	PVP (€)
MIA-150	MMZA-150	6	200	220	1492X370X450	1224,00€
MIA-202	MMZA-202	9	200	220	2017X370X450	1412,00€

# REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN / MOSTRADORES DE PREPARACIÓN

## Mostradores preparación pizza

Mostradores de preparación resistentes y duraderos con superficie de trabajo de mármol que proporciona una base fría para trabajar mejor la masa de la pizza. Compartimentos refrigerados para mantener la frescura de los ingredientes. Los cajones del CT423 y CT425 no son refrigerados

**NUEVO**



- Desescarche automático
- Ventilación forzada
- Controlador digital

### Características

CT424 Modelo: CT424. 230V. 1,8A. Rango temperatura 2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 846,8kWh/año. Capacidad 428Ltr. Capacidad neta 290Ltr. Clasificación climática 4. Eficiencia energética B. Tamaño: 1000(Al) x 1510(An) x 800(P)mm. Peso: 257kg.  
 CT423 Modelo: CT423. 230V. 1,8A. Rango temperatura 2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 879,65kWh/año. Capacidad 428Ltr. Capacidad neta 290Ltr. Clasificación climática 4. Eficiencia energética B. Tamaño: 1000(Al) x 2025(An) x 800(P)mm. Peso: 362kg.  
 CT425 Modelo: CT425. 230V. 1,2A. Rango temperatura 2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 932,94kWh/año. Capacidad 257Ltr. Capacidad neta 201Ltr. Clasificación climática 4. Eficiencia energética C. Tamaño: 1060(Al) x 1420(An) x 700(P)mm. Peso: 268kg.

**R**  
600a

**POLAR**  
REFRIGERATION

Código	Descripción	Precio excl. IVA
1	CT424 2 puertas   Sin cajones	1700,00€
2	CT423 2 puertas   Cajones para masa   Compresor lateral	2150,00€
3	CT425 2 puertas   Cajones para masa   Compresor inferior	1800,00€

## Mostradores preparación con pantalla

Mostradores de gran capacidad para mantener sus alimentos frescos y listos para servir. Cada mostrador equipa una pantalla de vidrio que protege los ingredientes en exhibición. Cajones compatibles Gastronorm 1/1

**NUEVO**



- Fabricados en acero inoxidable
- Ventilación forzada
- Desescarche manual
- Termostato digital
- Pantalla de vidrio

### Características

CT395 Modelo: G-ECX2100TN.S. 230V. 1,8A. Rango temperatura -2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 282Ltr. Capacidad neta 205Ltr. Clasificación climática 4. Tamaño: 1360(Al) x 1360(An) x 700(P)mm. Peso: 82kg.  
 CT394 Modelo: G-ECX3100TN.S. 230V. 1,8A. Rango temperatura -2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 417Ltr. Capacidad neta 358Ltr. Clasificación climática 4. Tamaño: 1360(Al) x 1795(An) x 700(P)mm. Peso: 106kg.  
 CT395 Modelo: G-ECX4100TN.S. 230V. 1,8A. Rango temperatura -2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 553Ltr. Capacidad neta 476Ltr. Clasificación climática 5. Tamaño: 1360(Al) x 2230(An) x 700(P)mm. Peso: 130kg.

**R**  
600a

**POLAR**  
REFRIGERATION

Código	Descripción	Precio excl. IVA
4	CT395 2 puertas	2100,00€
5	CT394 3 puertas	2300,00€
6	CT395 4 puertas	2800,00€



## Mostrador frigorífico

Mostrador refrigerado de preparación funcional, práctico y eficiente con ventilación asistida por ventilador y termostato digital. Seis cajones compatibles Gastronorm 1/1 para almacenar grandes cantidades de alimentos y aprovechar al máximo el espacio en su cocina

**NUEVO**



- Fabricado en acero inoxidable
- Refrigeración asistida por ventilador
- Ciclo de desescarche
- Termostato digital

**R**  
600a

### Características

CR711 Modelo: CR711. 230V. 1,3A. Rango temperatura 2°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 1109,60kWh/año. Capacidad 205Ltr. Capacidad neta 205Ltr. Clasificación climática 4. Eficiencia energética C. Tamaño: 870(Al) x 1370(An) x 700(P)mm. Peso: 140kg.



Código	Descripción	Precio excl. IVA
CR711	6 cajones GN 1/1	<b>2200,00€</b>

## Mostrador preparación frigorífico Euronorm 3 puertas

Mostrador frigorífico con superficie de trabajo de granito. Desescarche automático y pantalla digital para la temperatura. Incorpora ruedas con freno para un traslado y posicionamiento más cómodos. Medidas para pastelería (600 x 400mm). Capacidad máxima 7 bandejas por puerta.

- Incluye 7 juegos de guías por puerta
- Ventilación forzada
- Puertas de cierre automático
- Desescarche automático
- Interior y exterior de acero inoxidable



**R**  
600a

### Características

GL182 230V. 350W. 1,95A. Rango temperatura +2°C a +8°C. Max Temperatura ambiente 43°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 1033kWh/año. Capacidad 634Ltr. Capacidad neta 444Ltr. Clasificación climática 5. Eficiencia energética C. Tamaño: 1000(Al) x 2020(An) x 800(P)mm. Peso: 320kg.



Código	Descripción	Precio excl. IVA
GL182	Preparación 3 puertas	<b>2342,00€</b>

## Mostradores frigoríficos 4 puertas

Ideales para cocinas comerciales donde el espacio sea importante, estos mostradores ofrecen almacenaje frigorífico y una superficie de trabajo. Desescarche automático con display digital constante. Sin CFC. Ruedas pivotantes bloqueables para facilitar las maniobras. El modelo de 700mm es compatible Gastronorm.

- 4 puertas
- Laterales superior e interior de acero inox
- Aislamiento: 50mm
- Circulación del aire forzada
- 4 estanterías ajustables



**R**  
600a

### Características

G379 230V. 230W. 1,4A. Grosor del aislamiento: 60mm. Rango temperatura -2°C a +8°C. Max Temperatura ambiente 43°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 1397,95kWh/año. Capacidad 449Ltr. Capacidad neta 398Ltr. Clasificación climática 5. Eficiencia energética C. Tamaño: 860(Al) x 2230(An) x 600(P)mm. Peso: 143kg.  
G598 230V. 350W. 1,95A. Grosor del aislamiento: 60mm. Rango temperatura -2°C a +8°C. Max Temperatura ambiente 43°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 1446,13kWh/año. Capacidad neta (litros) 476Ltr. Clasificación climática 5. Eficiencia energética C. Capacidad 16 recipientes GN 1/1 (100mm prof)/553Ltr. Grosor aislante 60mm. Tamaño: 860(Al) x 2230(An) x 700(P)mm. Peso: 153kg.



Código	Descripción	Precio excl. IVA
G379	Frigorífico 600mm/449Ltr	<b>1945,00€</b>
G598	Frigorífico 700mm/553Ltr	<b>2318,00€</b>
AB385	Estante	<b>15,00€</b>
S404	Juego de guías estantes 700mm	<b>16,00€</b>

# Mostradores de preparación frigoríficos

Prácticos y cómodos mostradores, ideales para preparar pizzas, ensaladas, sándwiches y mucho más. Incluyen superficie de trabajo de acero inoxidable, zona para cubetas GN con tapa abatible de acero inoxidable para proteger el contenido y espacio de almacenamiento inferior refrigerado. Termostato totalmente automático con display digital constante y descongelación automática. Sin CFC.



1



2

- Totalmente compatible GN
- Fabricado en acero inoxidable
- Grosor del aislante: 35mm
- Refrigeración asistida por ventilador
- Incluye estanterías ajustables



Estantes de altura ajustable



Compatible Gastronorm



Juntas desmontables



Refrigeración asistida por ventilador

Nota: cubetas GN vendidas por separado

Código	Descripción	Precio excl. IVA
1 G604	254Ltr 2 puertas	<b>1199,00€</b>
2 G605	390Ltr 3 puertas	<b>1699,00€</b>
AB385	Estante	<b>15,00€</b>
5404	Juego de guías estantes 700mm	<b>16,00€</b>

#### Características

**G604** 230V. 158W. 0,9A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad: 254Ltr (5 recipientes GN 1/6). Grosor aislante 35mm. 4 estanterías (2 ajustables y 2 rejillas inferiores). Tamaño (mm): 970(Al) x 910(An) x 700(P). Peso 80kg.  
**G605** 230V. 230W. 1,6A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +8°C. Temp. ambiente máx: 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad: 390Ltr (8 recipientes GN 1/4). Grosor aislante 35mm. 6 estanterías (3 ajustables y 3 rejillas inferiores). Tamaño (mm): 1010(Al) x 1370(An) x 700(P). Peso 120kg.

**R**  
600a

**POLAR**  
REFRIGERATION

# REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN / MOSTRADORES DE PREPARACIÓN

## Mostrador de preparación pizza/ensalada



Mostrador de preparación con mesa de trabajo de granito y campana protectora sobre la zona de las cubetas GN. Termostato totalmente automático con display digital constante y descongelación automática. Sin CFC. Cubetas GN no incluidas.

- Totalmente compatible GN
- Fabricado en acero inoxidable
- Grosor del aislante: 35mm
- Refrigeración asistida por ventilador
- 2 estanterías ajustables y 2 rejillas de suelo

Código	Descripción	Precio excl. IVA
G603	Frigorífico 288Ltr	999,00€
AB371	Estantería de repuesto	15,00€
S405	Juego de soportes para estanterías	16,00€
S411	5 cubetas GN 1/6 150mm (prof) para G603, G604 - sin tapas	32,00€

**Características**  
G603 230V. 198W. 1,4A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: 38°C. Refrigerante R600a. Admite 5 x GN 1/6 de hasta 100mm en la parte superior. Capacidad: 288Ltr. Grosor aislante 35mm. Tamaño (mm): 1100(altura en el punto más alto) x 900(An) x 700(P). Peso 92kg.  
S411 Modelo: 100(P)mm. Peso: 2,25kg.

**R**  
600a

**POLAR**  
REFRIGERATION

## Mostrador de preparación ensaladas/pizzas



Mostrador de preparación con superficie de trabajo de granito y vitrina refrigerada para cubetas Gastronorm. Termostato totalmente automático con display digital constante y descongelación automática. Sin CFC.

- Totalmente compatible GN
- Fabricado en acero inoxidable
- Refrigeración asistida por ventilador
- Estantes ajustables

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CN267	Frigorífico 368Ltr	2550,00€
AB371	Estantería de repuesto	15,00€
S404	Juego de guías estantes 700mm	16,00€

**Características**  
CN267 230V. 280W. 1,5A. Grosor del aislamiento: 35mm. Rango temperatura +2°C a +8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Consumo energético anual (kWh/año) 1150kWh/año. Capacidad 368Ltr. Capacidad neta 308Ltr. Clasificación climática 4. Eficiencia energética C. Tamaño: 1445(AI) x 1400(An) x 700(P)mm. Peso: 170kg.

**R**  
600a

**POLAR**  
REFRIGERATION



# MOSTRADORES DE PREPARACIÓN / REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

## Mostradores de preparación frigoríficos



Mostrador compacto ideal para preparar ensaladas. Media tapa deslizable/elevable para acceder a la zona Gastronorm refrigerada (cubetas no incluidas) e interior compatible con los recipientes GN 1/1. Superficie de trabajo de polipropileno. Termostato totalmente automático con display digital. Auto-descongelación. Sin CFC.

- Totalmente compatible GN
- Fabricado en acero inoxidable
- Grosor aislante: 35mm
- Refrigeración asistida por ventilador
- Incluye estanterías ajustables



**R**  
600a

**POLAR**  
REFRIGERATION

Código	Descripción	Precio excl. IVA
1 G606	240Ltr 2 puertas	959,00€
2 G607	368Ltr 3 puertas	1199,00€
AB371	Estantería de repuesto	15,00€
S405	Juego de soportes para estanterías	16,00€

### Características

G606 230V. 158W. 0,9A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: 33°C. Refrigerante R600a. Capacidad parte superior 2,5 GN. Capacidad: 240Ltr. Grosor aislante 35mm. 4 estanterías (2 ajustables y 2 rejillas inferiores). Tamaño (mm): 885(Al) x 900(An) x 700(P). Peso 83kg.  
G607 230V. 250W. 1,4A. Monofásico. Rango de temperatura: +2°C a +10°C. Temp. ambiente máx: 33°C. Refrigerante R600a. Capacidad del mueble: hasta 8 cubetas GN 1/2 (no incluidas). Capacidad: 368Ltr. Grosor aislante 35mm. 6 estanterías (3 ajustables y 3 rejillas inferiores). Tamaño (mm): 885(Al) x 1370(An) x 700(P). Peso 107kg.

## Mostradores de preparación

Mostradores de preparación de gran capacidad con interior compatible con cubetas Gastronorm. Exterior de acero inoxidable; tapa de acero inoxidable con relleno aislante. Termostato totalmente automático y pantalla digital. 2 estantes 425 x 538mm incluidos.

- Acero inoxidable
- Desescarche automático
- Superficie de polipropileno, apta como tabla de corte
- Sin CFC
- Ruedas con freno

Los mostradores incluyen los siguientes juegos de cubetas de policarbonato GN 1/6 de 100mm profundidad



GD882 - 12 cubetas 1/6



GD883 - 16 cubetas 1/6



**R**  
290

**POLAR**  
REFRIGERATION

Código	Descripción	Precio excl. IVA
GD882	405Ltr. 2 puertas	1759,00€
GD883	527Ltr. 2 puertas	1959,00€

### Características

GD882 230V. 300W. 2,5A. Capacidad: 405Ltr. Gastronorm: hasta 12 x 1/6GN (100mm prof). Rango temperatura: 0-5°C. Temperatura ambiente máxima: +4°C. Refrigerante: R290. Medidas (mm): 1097(Al)x 1225(An)x 760(P). Peso 138kg.  
GD883 230V. 450W. 3,8A. Capacidad: 527Ltr. Gastronorm: hasta 16 x 1/6GN (100mm prof). Rango temperatura: 0-5°C. Temperatura ambiente máxima: +4°C. Refrigerante: R290. Medidas (mm): 1097(Al)x 1555(An)x 760(P). Peso 159kg.

## Mostradores de preparación



Mostradores con sistema de refrigeración sobredimensionado diseñado para una recuperación rápida de la temperatura de trabajo, reduciendo los costes de funcionamiento. Aislante de célula de espuma cerrada de alta densidad, esquinas redondeadas de fácil limpieza e iluminación interior. Ruedas incluidas, no instaladas en la máquina. Sin CFC



- Parte superior compatible Gastronorm
- Carrocería de acero inoxidable
- Grosor del aislante 42mm
- Ventilación forzada
- Desescarche automático
- Estantes ajustables

**R**  
134a

*True*  
REFRIGERATION

### Características

CC234 Modelo: TSSU-48-12. 230V. 970W. 4,2A. Rango temperatura +0,5°C a +3,3°C. Temperatura ambiente máxima 32°C. Refrigerante R134a. Capacidad 12 x gastronorm 1/6 200mm profundidad / 340Ltr. Medidas (mm): 1093(Al) x 1229(An) x 792(F). Peso 137kg. Incluye 12 cubetas de plástico gastronorm 1/6 de 100mm de profundidad.  
CC235 Modelo: TSSU-60-16. 230V. 970W. 4,2A. Rango temperatura +0,5°C a +3,3°C. Temperatura ambiente máxima 32°C. Refrigerante R134a. Capacidad 16 x gastronorm 1/6 200mm profundidad / 439Ltr. Medidas (mm): 1093(Al) x 1534(An) x 792(F). Peso 164kg. Incluye 16 cubetas de plástico gastronorm 1/6 de 100mm de profundidad.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CC234	2 puertas 340 litros	<b>3399,00€</b>
CC235	2 puertas 439 litros	<b>3799,00€</b>

## Base frigorífica 132cm

Unidad con cerradura sobre las que se pueden colocar planchas y otras máquinas de cocina. Sistema de refrigeración sobredimensionado que acorta el tiempo de recuperación de la temperatura de manera que el interior alcanza la temperatura de trabajo más rápidamente. Aislante de célula cerrada de alta densidad, esquinas redondeadas de fácil limpieza. Sin CFC. Ruedas incluidas, no instaladas en la máquina



- Capacidad 6 cubetas gastronorm 1/1 100(P)mm
- Interior y exterior de acero inoxidable
- Grosor del aislante 42mm
- Ventilación forzada
- Desescarche automático

**R**  
134a

*True*  
REFRIGERATION

### Características

CC664 Modelo TRCB-52. 230-240V. 875W. 3,8A. Monofásica. Rango temperatura +0,5°C a +3,3°C. Temperatura ambiente máxima +43°C. Refrigerante R134a. Capacidad de carga máxima 325kg. Capacidad interior 113 litros. Medidas (mm): 645(Al) x 1318(An) x 816(F). Peso 155kg.

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CC664	Base frigorífica 113 litros	<b>5299,00€</b>



# Mesa refrigerada para ensaladas

## Salad prep refrigerator table

Serie  
**GN1/1700**  
Series

2.

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

### A DESTACAR



#### Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del **refrigerante R-290**, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una **mejor uniformidad de temperatura en el interior**.



#### Nuevo controlador digital

El nuevo controlador **digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor **precisión en el control de la temperatura**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



#### Cumplimos normativas

Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en **ISO 9001:2015** [Calidad]; **ISO 14001:2015** [Medio Ambiente]; **OSHAS 18001:2007** [Seguridad y Salud al trabajador], y por **INTERTEK** conforme con **UL 471 y NSF 7**.

### BENEFITS

#### Energy efficiency

Improvement of the energy classification, due to the use of **R-290 refrigerant**, electronic fans and optimized circulation of the air for **improved temperature uniformity in the interior**.

#### New control system

The new **user-friendly controller IP65** has greater **precision in temperature control**. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

#### Certifications

Infrico is audited and certified by an international organization AENOR in **ISO 9001: 2015** [Quality]; **ISO 14001: 2015** [Environment]; **OSHAS 18001: 2007** [Worker Safety and Health] and by **INTERTEK** in accordance with **UL 471 and NSF 7**.



BMGN 1470 EN

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español



English version

Opcional / Optional

**BMGN 1470 EN**

[501X13] = 1 [501X11] = 6

**262 €**



MOD.



Acero inox  
Stainless Steel  
[EXT/INT]



Espesor  
Thickness  
[MM]



Capacidad  
Capacity  
[L]



Puertas  
Doors



Nº parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides



Sistema de frío  
Cooling System



Control digital  
Digital control



Potencia  
Power  
[W]



Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
[W A -10°C]



Refrigerante  
Refrigerant

Modelo	Acero inox	Espesor	Capacidad	Puertas	Nº parrillas J. guías	Sistema de frío	Control digital	Potencia	Potencia frigorífica	Refrigerante
BMGN 1470 EN	AISI 304	70	305	2	2/10 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	249	343	<b>R-290</b>
BMGN 1960 EN	AISI 304	70	465	3	3/15 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	433	690	<b>R-290</b>



# Mesa refrigerada para ensaladas

Salad prep refrigerator table

Serie  
**GN1/1 700**  
Series

MESAS  
UNDERCOUNTERS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## TECHNICAL CHARACTERISTICS



### Encimera EN

**Refrigeración estática superior.**

Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.

### Worktop EN [Salads]

**Upper static refrigeration.**

Important: The trays should contain previously refrigerated product.



### Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

### New door design

New design of **doors with double grip handle**. Doors equipped with **hinges** for automatic return and permanent pressure during closing. The automatic return is free when the opening exceeds 95°. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.



### Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal**.

**Bandeja evaporativa** sin resistencias eléctricas.

Nuevo sistema **Monoblock**.

### Refrigeration

**Front-breathing ventilation** system.

**Evaporative tray** without electrical heaters.

New **Monoblock** refrigeration system.



BMPP 2000 EN

Opcional / Optional

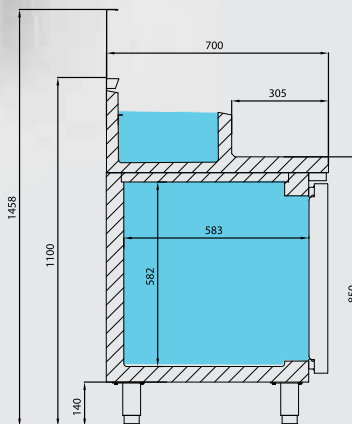
### BMGN 1960 EN

[501X13] = 1 [501X11] = 9

**376 €**



BMGN EN



### BMGN 1470 EN

**2.674 €**

1468 x 700 x 850/1100 mm.

Temp. 0°/+6°C.

C. Clima. 4 / 38°C

230V/1ph/50Hz



### BMGN 1960 EN

**3.161 €**

1960 x 700 x 850/1100 mm.

Temp. 0°/+6°C.

C. Clima. 4 / 38°C

230V/1ph/50Hz

### Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X12]

**33 €**

Juego de guías / Slides [GUIACO115530; GUIACO215530]

**28 €**

Cerradura / Lock [506X209; 506X210]

**32 €**

Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2]

**128 €**

115V/1ph/60Hz

**+6%**

230V/1ph/60Hz

**+3%**



# Mesa refrigerada pizza

## Pizza undercounter refrigerator

Serie  
**GN1/1700**  
Series

2.

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

### A DESTACAR



#### Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del **refrigerante R-290**, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una **mejor uniformidad de temperatura en el interior**.



#### Nuevo controlador digital

El nuevo controlador **digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor **precisión en el control de la temperatura**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



#### Cumplimos normativas

Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en **ISO 9001:2015** [Calidad]; **ISO 14001:2015** [Medio Ambiente]; **OSHAS 18001:2007** [Seguridad y Salud al trabajador], y por **INTERTEK** conforme con **UL 471 y NSF 7**.

### BENEFITS

#### Energy efficiency

Improvement of the energy classification, due to the use of **R-290 refrigerant**, electronic fans and optimized circulation of the air for **improved temperature uniformity in the interior**.

#### New control system

The new **user-friendly controller IP65** has greater **precision in temperature control**. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

#### Certifications

Infrico is audited and certified by an international organization AENOR in **ISO 9001: 2015** [Quality]; **ISO 14001: 2015** [Environment]; **OSHAS 18001: 2007** [Worker Safety and Health] and by **INTERTEK** in accordance with **UL 471 and NSF 7**.

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version

Opcional / Optional

### MPG 1980

[501X13] = 1 [501X16] = 7

**307 €**



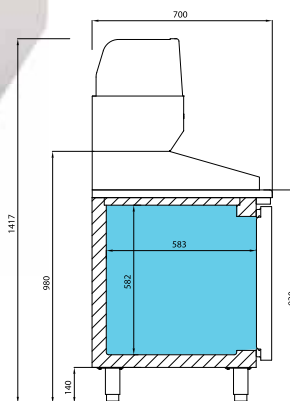
### MPG 1490 / ME 1003 VIP

[501X16] = 6

**234 €**



MPG 1980



MPG

MOD.



Acero inox  
Stainless Steel  
(EXT/INT)



Espesor  
Thickness  
(MM)



Capacidad  
Capacity  
(L)



Puertas  
Doors



Nº parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides



Sistema de frío  
Cooling System



Control digital  
Digital control



Potencia  
Power  
(W)



Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
(W A -10°C)



Refrigerante  
Refrigerant

Model	Material	Thickness (MM)	Capacity (L)	Doors	Shelves / Slides	Cooling System	Digital control	Power (W)	Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerant
MPG 1490	AISI 304	70	305+35	2	2/10 [325x530]	Ventilado/ Forced air Placa fría Cold plate	IP65	369	343	R-290
MPG 1980	AISI 304	70	465+54	3	3/15 [325x530]	Ventilado/ Forced air Placa fría Cold plate	IP65	553	690	R-290
ME 1003 VIP	AISI 304	55	355+35	3	3/9 [325x530]	Ventilado/ Forced air Placa fría Cold plate	IP65	503	690	R-290

# Mesa refrigerada pizza

## Pizza undercounter refrigerator

Serie  
**GN1/1 700**  
Series

MESAS  
UNDERCOUNTERS

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### TECHNICAL CHARACTERISTICS



#### Estructura

**Estructura compacta totalmente inyectada.**  
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, Zero ODP and Zero GWP.  
Encimera de granito.



#### Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.



#### Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal** / placa fría.  
**Bandeja evaporativa** sin resistencias eléctricas.  
Nuevo sistema **Monoblock** (MPG).

#### Structure

**Compact structure totally injected.**  
Polyurethane insulation 70 mm thick, **injected at high pressure** free of CFC's with density 40 Kg / m<sup>3</sup>, Zero ODP and Zero GWP.  
Granite worktop.

#### New door design

New design of **doors with double grip handle**. **Doors equipped with hinges** for automatic return and permanent pressure during closing. The automatic return is free when the opening exceeds 95°. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

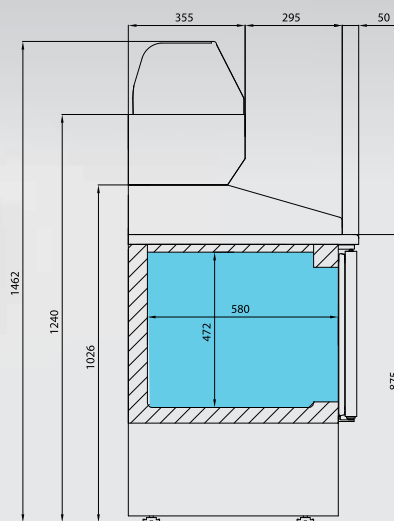
#### Refrigeration

**Front-breathing ventilation** system / cold plate.  
**Evaporative tray** without electrical heaters.  
New **Monoblock** refrigeration system (MPG).



ME 1003 VIP

Granito  
Granite worktop



ME 1003 VIP



**MPG 1490**  
**3.135 €**

1490 x 700 x 830/1417 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
+4°C/+8°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz



**MPG 1980**  
**3.848 €**

1980 x 700 x 830/1417 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
+4°C/+8°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz



**ME 1003 VIP**  
**3.070 €**

1490 x 700 x 885/1417 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
+4°C/+8°C  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz

#### Opcional / Optional

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **33 €**
- Juego de guías / Slides (GUIAC0115530; GUIAC0215530) **28 €**
- Cerradura / Lock (506X209; 506X210) **32 €**
- Ruedas / Casters (705X16=2; 705X17=2) (MPG) **128 €**
- 115V/1ph/60Hz **+ 6%**
- 230V/1ph/60Hz **+ 3%**





# Mesa refrigerada para ensaladas

## Salad prep refrigerator table

Serie  
**GN1/1700**  
Series

### A DESTACAR



#### Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del **refrigerante R-290**, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una **mejor uniformidad de temperatura en el interior**.



#### Nuevo controlador digital

El nuevo controlador **digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor **precisión en el control de la temperatura**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



#### Cumplimos normativas

Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en **ISO 9001:2015** [Calidad]; **ISO 14001:2015** [Medio Ambiente]; **OSHAS 18001:2007** [Seguridad y Salud al trabajador], y por **INTERTEK** conforme con **UL 471 y NSF 7**.

### BENEFITS

#### Energy efficiency

Improvement of the energy classification, due to the use of **R-290 refrigerant**, electronic fans and optimized circulation of the air for **improved temperature uniformity in the interior**.

#### New control system

The new **user-friendly controller IP65** has greater **precision in temperature control**. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

#### Certifications

Infrico is audited and certified by an international organization AENOR in **ISO 9001: 2015** [Quality]; **ISO 14001: 2015** [Environment]; **OSHAS 18001: 2007** [Worker Safety and Health] and by **INTERTEK** in accordance with **UL 471 and NSF 7**.

2.

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



ME 1000 BAN



ME 1000 II

#### ME 1000 EN

[501X16] = 5

**195 €**



#### ME 1000 PIZZA

[501X11] = 6 [501X10] = 3

**128 €**

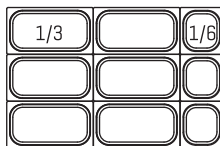


Opcional / Optional

#### ME 1000 BAN/KB

[501X11] = 6 [501X10] = 3

**318 €**



MOD.



Acero inox  
Stainless Steel  
[EXT/INT]



Espesor  
Thickness  
[MM]



Capacidad  
Capacity  
[L]



Puertas  
Doors



Nº parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides



Sistema de frío  
Cooling System



Control digital  
Digital control



Potencia  
Power  
[W]



Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
[W A -10°C]



Refrigerante  
Refrigerant

Modelo	Acero inox	Espesor	Capacidad	Puertas	Nº parrillas J. guías	Sistema de frío	Control digital	Potencia	Potencia frigorífica	Refrigerante
ME 1000 BAN	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	249	343	R-290
ME 1000 EN	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	249	343	R-290
ME 1000 II	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	249	343	R-290
ME 1000 PIZZA	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	249	343	R-290
ME 1000 KB	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	249	343	R-290

# Mesa refrigerada para ensaladas

Salad prep refrigerator table

Serie  
**GN1/1 700**  
Series

MESAS UNDERCOUNTERS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## TECHNICAL CHARACTERISTICS



### Estructura

**Estructura compacta totalmente inyectada.**  
Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., **inyectado a alta presión** libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, Zero ODP and Zero GWP.



### Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.



### Refrigeración

Sistema de **condensación ventilada**.  
**Bandeja evaporativa** sin resistencias eléctricas.

### Structure

**Compact structure totally injected.**  
Polyurethane insulation 70 mm thick, **injected at high pressure** free of CFC's with density 40 Kg / m<sup>3</sup>, Zero ODP and Zero GWP.

### New door design

New design of **doors with double grip handle**. Doors equipped with **hinges** for automatic return and permanent pressure during closing. The automatic return is free when the opening exceeds 95°. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

### Refrigeration

**Ventilation condensation** system.  
**Evaporative tray** without electrical heaters.



ME 1000 KB

ME 1000 EN

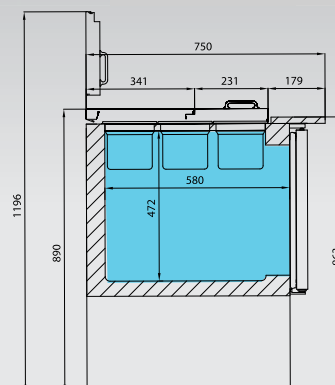
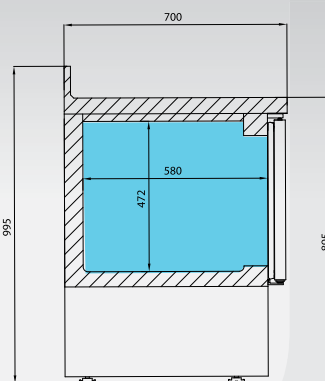
ME 1000 PIZZA



### ME 1000 BAN

**1.836 €**

978 x 700 x 857 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz



### ME 1000 II

**1.800 €**

978 x 700 x 1050 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima. 5 / 40°C  
230V/1ph/50Hz



### ME 1000 PIZZA

**1.965 €**

978 x 700 x 865/1129 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz

ME 1000 II

ME 1000 BAN



### ME 1000 EN

**2.045 €**

978 x 700 x 885 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz



### ME 1000 KB

**1.857 €**

978 x 700 x 1125 mm.  
Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima. 4 / 38°C  
230V/1ph/50Hz

### Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X12]	<b>33 €</b>
Juego de guías / Slides [GUIA503X22;GUIA503X23]	<b>28 €</b>
Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 [Modelo II] / Drawers 1x1/2 + 1x1/3 [Model II] [JCAJ17ME1/2]	<b>480 €</b>
Puerta de cristal [unidad] / Glass door [unit] [PUE17IDME10/ PUE17IIME10]	<b>85 €</b>
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]	<b>32 €</b>
115V/1ph/60Hz	<b>+ 6%</b>
230V/1ph/60Hz	<b>+ 3%</b>



# Mesa refrigerada para ensaladas

## Salad prep refrigerator table

Serie  
**GN1/1700**  
Series

2.

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

### A DESTACAR



#### Clasificación energética

Mejora de la clasificación energética, debido al uso del **refrigerante R-290**, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una **mejor uniformidad de temperatura en el interior**.



#### Nuevo controlador digital

El nuevo controlador **digital táctil e intuitivo IP 65** tiene una mayor **precisión en el control de la temperatura**. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.



#### Cumplimos normativas

Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en **ISO 9001:2015** [Calidad]; **ISO 14001:2015** [Medio Ambiente]; **OSHAS 18001:2007** [Seguridad y Salud al trabajador], y por **INTERTEK** conforme con **UL 471 y NSF 7**.

### BENEFITS

#### Energy efficiency

Improvement of the energy classification, due to the use of **R-290 refrigerant**, electronic fans and optimized circulation of the air for **improved temperature uniformity in the interior**.

#### New control system

The new **user-friendly controller IP65** has greater **precision in temperature control**. Easier to adjust the temperature range we want to achieve.

#### Certifications

Infrico is audited and certified by an international organization AENOR in **ISO 9001: 2015** [Quality]; **ISO 14001: 2015** [Environment]; **OSHAS 18001: 2007** [Worker Safety and Health] and by **INTERTEK** in accordance with **UL 471 and NSF 7**.

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

More details and technical sheet:



English version



ME 1003 PIZZA



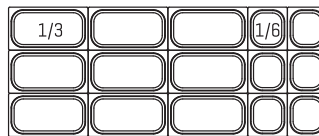
ME 1003 EN

Opcional / Optional

#### ME 1003 BAN/KB

[501X11] = 9 [501X10] = 6

**522 €**



#### ME 1003 EN

[501X16] = 8

**312 €**



#### ME 1003 PIZZA

[501X11] = 2 [501X10] = 4

**196 €**



MOD.



Acero inox  
Stainless Steel  
(EXT/INT)



Espesor  
Thickness  
(MM)



Capacidad  
Capacity  
(L)



Puertas  
Doors



N° parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides



Sistema de frío  
Cooling System



Control digital  
Digital control



Potencia  
Power  
(W)



Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
(W A -10°C)



Refrigerante  
Refrigerant

Model	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Puertas Doors	N° parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Refrigerante Refrigerant
ME 1003 BAN	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	423	690	R-290
ME 1003 EN	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	423	690	R-290
ME 1003 II	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	423	690	R-290
ME 1003 PIZZA	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	423	690	R-290
ME 1003 KB	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	423	690	R-290



# Mesa refrigerada para ensaladas

Salad prep refrigerator table

Serie  
**GN1/1 700**  
Series

MESAS  
UNDERCOUNTERS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

## TECHNICAL CHARACTERISTICS



### Estructura

**Estructura compacta totalmente inyectada.**

Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, Zero ODP and Zero GWP.



### Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.



### Refrigeración

Sistema de **condensación ventilada**.

**Bandeja evaporativa** sin resistencias eléctricas.

### Structure

**Compact structure totally injected.**

Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m<sup>3</sup>, Zero ODP and Zero GWP.

### New door design

**New design of doors with double grip handle. Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.

The automatic return is free when the opening exceeds 95°. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

### Refrigeration

**Ventilation condensation** system.

**Evaporative tray** without electrical heaters.



ME 1000 KB



ME 1003 BAN



### ME 1003 BAN

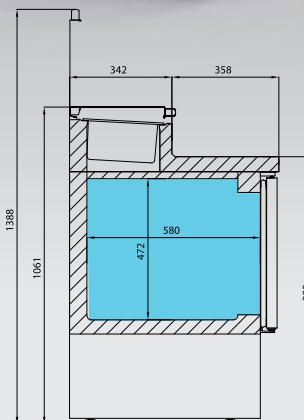
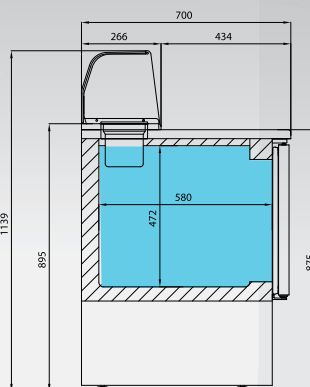
**2.194 €**

1460 x 700 x 885/1050 mm.

Temp. 0°C/+6°C.

C. Clima. 4 / 38°C

230V/1ph/50Hz



### ME 1003 II

**2.065 €**

1460 x 700 x 885/1129 mm.

Temp. 0°C/+6°C.

C. Clima. 5 / 40°C

230V/1ph/50Hz



### ME 1003 PIZZA

**2.409 €**

1460 x 700 x 867 mm.

Temp. 0°C/+6°C.

C. Clima. 4 / 38°C

230V/1ph/50Hz

ME 1003 PIZZA



### ME 1003 EN

**2.441 €**

1460 x 700 x 885 mm.

Temp. 0°C/+6°C.

C. Clima. 4 / 38°C

230V/1ph/50Hz



### ME 1003 KB

**2.287 €**

1460 x 700 x 1125 mm.

Temp. 0°C/+6°C.

C. Clima. 4 / 38°C

230V/1ph/50Hz

ME 1003 PIZZA

ME 1003 EN

### Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf (502X12) **32 €**

Juego de guías / Slides (GUIA503X22; GUIA503X23) **28 €**

Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / **480 €**

Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) [JCAJ10ME1/2]

Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUE17IDME10/ **85 €**

PUE17IIME10)

Cerradura / Lock (506X209; 506X210) **32 €**

115V/1ph/60Hz **+ 6 %**

230V/1ph/60Hz **+ 3 %**

# MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

## SALAD PREP REFRIGERATOR UNDERCOUNTER

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



### BMPP 1500 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

#### BMPP 1500

[501X16] = 8

296€



#### MOD.

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
------	--	------------------------------	------------------------------	---------------------	---	-----------------------------------	------------------------------------	--------------------------	---	-------------------------------------	-----------------------------

BMPP 1500 EN	AISI 304	70	250	2	2/2 [325x430]	Ventilado Forced air	IP65	360	254	2,67	R 134 a
BMPP 2000 EN	AISI 304	70	385	3	3/3 [325x430]	Ventilado Forced air	IP65	400	298	3,07	R 134 a

# SERIE 600 SERIES

**Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.**  
 Important: The trays should contain previously refrigerated product.

**Refrigeración estática superior**  
 Upper static refrigeration



## BMPP 2000 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

### BMPP 2000

[501X16] = 11

407€



OPCIONAL/OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf [502X07] 28 €
- Juego de guías / Slides [GUIAC0115430, GUIAC0215430] 25 €
- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] 31 €
- Gas R-290 + 4%
- Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] 152 €

### BMPP 1500 EN

2.510 €

1468x600x1100 mm

Temp. 0°/+6°C.  
 C. Clima.4

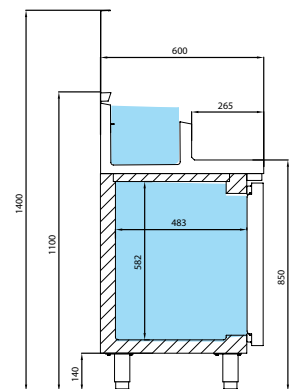


### BMPP 2000 EN

2.910 €

1960x600x1100 mm

Temp. 0°/+6°C.  
 C. Clima.4



BMPP EN



# MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

## SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



BMGN 1470 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

**BMGN 1470 EN**  
[501X13] = 1 [501X11] = 6  
**248 €**



MOD.

● Acero inox  
Stainless Steel  
(EXT/INT)

▭ Espesor  
Thickness  
(MM)

📦 Capacidad  
Capacity  
(L)

🚪 N° puertas  
Doors

📏 N° parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides

❄️ Sistema de frío  
Cooling System

🕒 Control digital  
Digital control

⚡ Potencia  
Power  
(W)

❄️ Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
(WA -10°C)

💡 Consumo  
Consumption  
(kWh/24h)

🧊 Refrigerante  
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	N° puertas Doors	N° parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (WA -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
BMGN 1470 EN	AISI 304	70	305	2	2/10 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	400	298	3,12	R 134 a
BMGN 1960 EN	AISI 304	70	465	3	3/15 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	430	395	3,57	R 134 a

# SERIE GN1/1 700 SERIES

**Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.**  
 Important: The trays should contain previously refrigerated product.



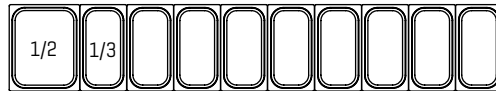
## BMGN 1960 EN

**OPCIONAL/OPTIONAL**

- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] **31 €**
- Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] **152 €**
- Gas R-290 **+4%**

### BMGN 1960 EN

[501X13] = 1 [501X11] = 9  
**356 €**



### BMGN 1470 EN

**2.621 €**

1468x700x850/1100 mm

Temp. 0°C/+6°C  
 C. Clima 4

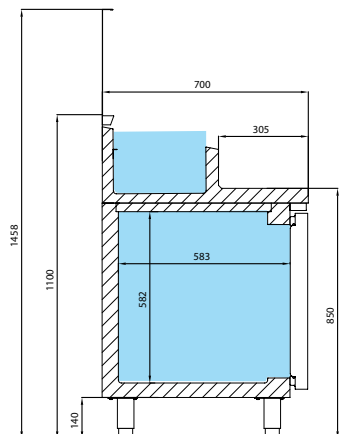


### BMGN 1960 EN

**3.099€**

1960x700x850/1100 mm

Temp. 0°C/+6°C  
 C. Clima 4



**BMGN EN**

2.

# MESA REFRIGERADA PIZZA

## PIZZA UNDERCOUNTER REFRIGERATOR



MPG 1980

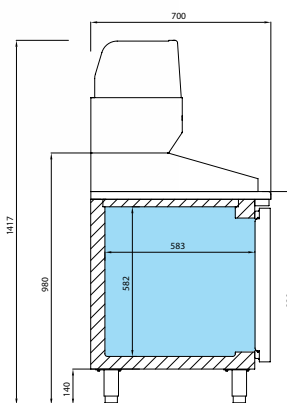
OPCIONAL/OPTIONAL

**MPG 1980**

[501X13] = 1 [501X16] = 7

**291 €****MPG 1490 / ME 1003 VIP**

[501X16] = 6

**222 €**

MPG

MOD.

Acero inox  
Stainless Steel  
[EXT/INT]

Espesor  
Thickness  
[MM]

Capacidad  
Capacity  
[L]

Nº puertas  
Doors

Nº parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides

Sistema de frío  
Cooling System

Control digital  
Digital control

Potencia  
Power  
[W]

Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
[W A -10°C]

Consumo  
Consumption  
[kWh/24h]

Refrigerante  
Refrigerant

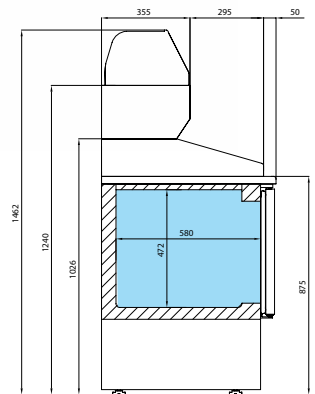
Model	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
MPG 1490	AISI 304	70	305+35	2	2/10 [325x530]	Ventilado/ Forced air Placa fría Cold plate	IP65	400+150	298+140	4,60	R 134 a
MPG 1980	AISI 304	70	465+54	3	3/15 [325x530]	Ventilado/ Forced air Placa fría Cold plate	IP65	430+150	395+140	4,95	R 134 a
ME 1003 VIP	AISI 304	55	355+35	3	3/9 [325x530]	Ventilado/ Forced air Placa fría Cold plate	IP65	464+150	464+140	5,23	R 134 a



# SERIE GN1/1 700 SERIES



ME 1003 VIP



ME 1003 VIP

### MPG 1490

**3.074 €**

1490x700x830/1417 mm

Temp. 0°C/+6°C  
+4°C/+8°C  
C. Clima 4



### MPG 1980

**3.772€**

1980x700x830/1417 mm

Temp. 0°C/+6°C  
+4°C/+8°C  
C. Clima 4



### ME 1003 VIP

**3.010 €**

1460x700x885/1417 mm

Temp. 0°C/+6°C  
+4°C/+8°C  
C. Clima 4



### OPCIONAL/OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf [502X12] **31 €**
- Juego de guías / Slides [GUIA503X22;GUIA503X23] **27 €**
- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] **31 €**
- Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] [MPG] **152 €**
- Gas R-290 **+4%**

2.

# MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

## SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE



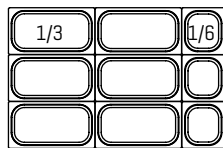
ME 1000 BAN



ME 1000 II

OPCIONAL/OPTIONAL

**ME 1000 BAN/KB**  
[501X11] = 6 [501X10] = 3  
**303 €**



**ME 1000 EN**  
[501X16] = 5  
**185 €**



**ME 1000 PIZZA**  
[501X11] = 1 [501X10] = 3  
**123 €**



MOD.

- Acero inox  
Stainless Steel  
(EXT/INT)
- Espesor  
Thickness  
(MM)
- Capacidad  
Capacity  
(L)
- Nº puertas  
Doors
- Nº parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides
- Sistema de frío  
Cooling System
- Control digital  
Digital control
- Potencia  
Power  
(W)
- Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
(W A -10°C)
- Consumo  
Consumption  
(kWh/24h)
- Refrigerante  
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
ME 1000 BAN	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,49	R 134 a
ME 1000 EN	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,49	R 134 a
ME 1000 II	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	324	254	1,93	R 134 a
ME 1000 PIZZA	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,61	R 134 a
ME 1000 KB	AISI 304	55	230	2	2/6 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	324	254	2,61	R 134 a



ME 1000 KB



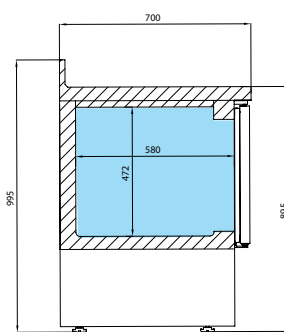
ME 1000 EN



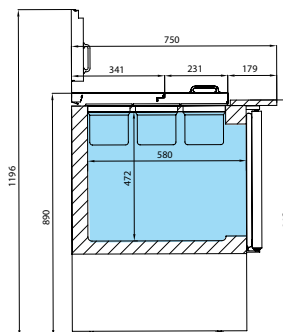
ME 1000 PIZZA

OPCIONAL/OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) 31 €
- Juego de guías / Slides (GUIA503X22; GUIA503X23) 27 €
- Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II)
- / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2) 457 €
- Puerta de cristal (unidad)
- / Glass door (unit) (PUE17IDME10/PUE17IIME10) 81 €
- Cerradura / Lock (506X209; 506X210) 31 €
- Gas R-290 +4%



ME 1000 II



ME 1000 BAN

ME 1000 BAN

1.800 €

978x700x857 mm

Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima 4

ME 1000 II

1.764 €

978x700x885/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima 5

ME 1000 EN

2.005 €

978x700x885 mm

Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima 4

ME 1000 PIZZA

1.927 €

978x700x865/1129 mm

Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima 4

ME 1000 KB

1.820 €

978x700x1125 mm

Temp. 0°C/+6°C.  
C. Clima 4





# MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS

## SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE



ME 1003 PIZZA

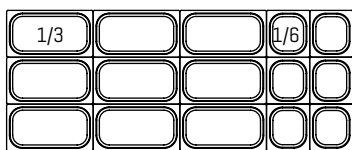


ME 1003 EN

## OPCIONAL/OPTIONAL

**ME 1003 BAN/KB**

[501X11] = 9 [501X10] = 6

**498 €****ME 1003 EN**

[501X16] = 8

**296 €****ME 1003 PIZZA**

[501X11] = 2 [501X10] = 4

**188 €****MOD.**

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
ME 1003 BAN	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,91	R 134 a
ME 1003 EN	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,91	R 134 a
ME 1003 II	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,03	R 134 a
ME 1003 PIZZA	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	4,09	R 134 a
ME 1003 KB	AISI 304	55	355	3	3/9 [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	4,09	R 134 a

# MESAS UNDERCOUNTER

## SERIE GN1/1 700 SERIES



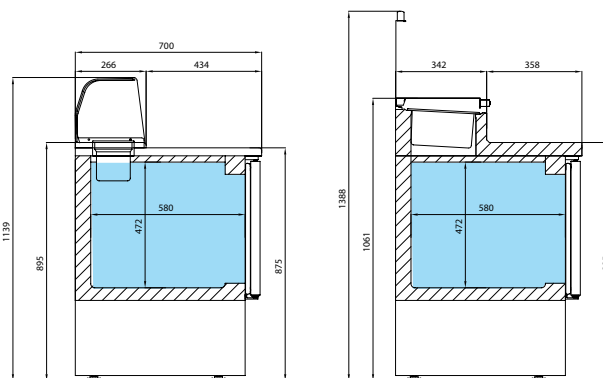
ME 1003 KB



ME 1003 BAN

### OPCIONAL/OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) 31 €
- Juego de guías / Slides (GUIA503X22;GUIA503X23) 27 €
- Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II)
- / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2) 457 €
- Puerta de cristal (unidad)
- / Glass door (unit) (PUE17IDME10/PUE17IIME10) 81 €
- Cerradura / Lock (506X209; 506X210) 31 €
- Gas R-290 +4%



ME 1003 PIZZA

ME 1003 EN

### ME 1003 BAN

2.151 €

1460x700x885/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### ME 1003 II

2.025 €

1460x700x885/1129 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 5



### ME 1003 EN

2.393€

1460x700x885 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### ME 1003 PIZZA

2.362 €

1460x700x857 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### ME 1003 KB

2.243 €

1460x700x1125 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



2.

# MESA REFRIGERADA EURONORMA 600x400 PARA ENSALADAS, PIZZA Y PASTELERÍA

## EURONORMA 600x400 SALADS, PIZZA & PASTRY PREP REFRIGERATOR COUNTER

2

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

Refrigeración estática superior  
Upper static refrigeration



MR 1620 EN

OPCIONAL/OPTIONAL

**MR 1620 EN**  
[501X16] = 9  
**333 €**



**MOD.**

-   
**Acero inox**  
Stainless Steel  
[EXT/INT]
-   
**Espesor**  
Thickness  
[MM]
-   
**Capacidad**  
Capacity  
[L]
-   
**Nº puertas**  
Doors
-   
**Nº parrillas J. guías**  
No shelves /  
Slides
-   
**Sistema de frío**  
Cooling System
-   
**Control digital**  
Digital control
-   
**Potencia**  
Power  
[W]
-   
**Potencia frigorífica**  
Cooling capacity  
[W A -10°C]
-   
**Consumo**  
Consumption  
[kWh/24h]
-   
**Refrigerante**  
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Consumo Consumption [kWh/24h]	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 EN	AISI 304	70	420	2	2/10 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	430	395	3,77	R 134 a
MR 2190 EN	AISI 304	70	635	3	3/15 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	480	464	4,00	R 134 a



# MESAS UNDERCOUNTERS

## SERIE 800 SERIES



MR 2190 EN

### OPCIONAL/OPTIONAL

**MR 2190 EN**  
[501X16] = 13  
**481 €**



### MR 1620 EN

**2.963 €**

1618x800x850/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### MR 2190 EN

**3.420 €**

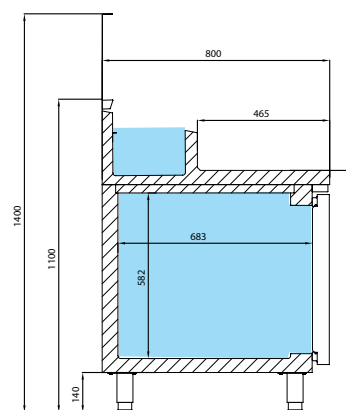
2185x800x850/1050 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### OPCIONAL/OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf [502X26] **35 €**
- Juego de guías / Slides [GUIAL0115630; GUIAL0215630] **30 €**
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 [A850P41] **36 €**
- Parrilla de trabajo / Garnish rack [PTMP] **108 €**
- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] **31 €**
- Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] **152 €**
- Gas R-290 **+4%**



MR EN

# MESA Y BANDEJA SUPERIOR REFRIGERADAS PARA ENSALADAS Y PIZZA SERIE 800

## SALADS-PIZZA PREP REFRIGERATOR TABLE 800 SERIES

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

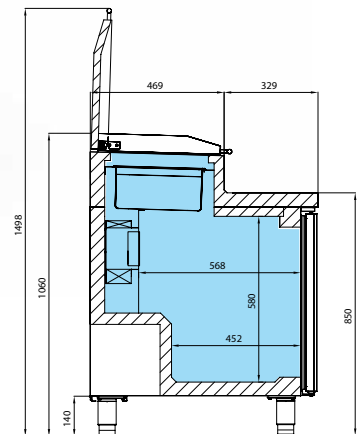


- Tapa inyectada  
- Isolated lid

- Frío en la parte superior  
- Air flow in the upper side

- Tabla de corte opcional  
- Optional cutting board

MEV 1500



MEV

MOD.

Acero inox  
Stainless Steel  
(EXT/INT)

Espesor  
Thickness  
(MM)

Capacidad  
Capacity  
(L)

Nº puertas  
Doors

Nº parrillas J. guías  
No shelves /  
Slides

Sistema de frío  
Cooling System

Control digital  
Digital control

Potencia  
Power  
(W)

Potencia frigorífica  
Cooling capacity  
(W A -10°C)

Consumo  
Consumption  
(kWh/24h)

Refrigerante  
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
MEV 1000	AISI 304	55	265	2	4/6 [325x430] [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	450	395	3,23	R 134 a
MEV 1500	AISI 304	55	400	3	6/9 [325x430] [325x530]	Ventilado Forced air	IP65	565	464	3,91	R 134 a

# MESAS UNDERCOUNTERS

## SERIE MEV 800 SERIES

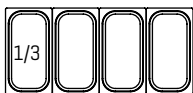
**Cortina de aire sobre las bandejas para mejorar la eficiencia**  
Air curtain on trays to improve efficiency



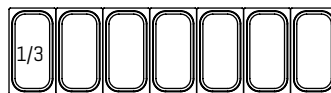
MEV 1500

### OPCIONAL/OPTIONAL

**MEV 1000**  
[501X11] = 4  
**144 €**



**MEV 1500**  
[501X11] = 7  
**252 €**



### MEV 1000

**2.105 €**

980x800x860/1060 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### MEV 1500

**2.665 €**

1470x800x860/1060 mm

Temp. 0°C/+6°C  
C. Clima. 4



### OPCIONAL/OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf [502X12] **31 €**
- Juego de guías / Slides [GUÍA 503X22; GUÍA503X23] **30 €**
- Tabla de corte/ Cutting board MEV 1000 **236 €**
- Tabla de corte/ Cutting board MEV 1500 **356 €**
- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] **31 €**
- Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] **152 €**
- Gas R-290 **+4%**



2.

# MESA REFRIGERADA PIZZA

## PIZZA PREP TABLE

2

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

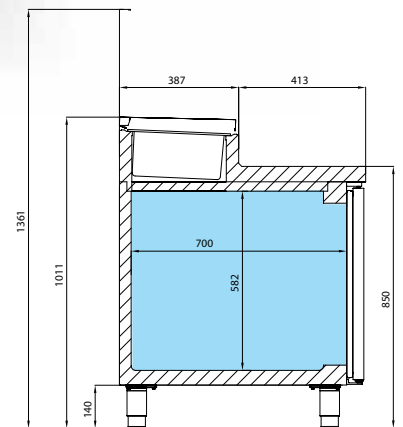


MPL 1740

OPCIONAL/OPTIONAL

**MPL 1740**

[501X14] = 1 [501X11] = 5 [501X10] = 4  
**342 €**



MPL

**MOD.**

- Acero inox**  
Stainless Steel  
(EXT/INT)
- Espesor**  
Thickness  
(MM)
- Capacidad**  
Capacity  
(L)
- N° puertas**  
Doors
- N° parrillas J. guías**  
No shelves /  
Slides
- Sistema de frío**  
Cooling System
- Control digital**  
Digital control
- Potencia**  
Power  
(W)
- Potencia frigorífica**  
Cooling capacity  
(W A -10°C)
- Consumo**  
Consumption  
(kWh/24h)
- Refrigerante**  
Refrigerant

MOD.	Acero inox Stainless Steel (EXT/INT)	Espesor Thickness (MM)	Capacidad Capacity (L)	N° puertas Doors	N° parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power (W)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W A -10°C)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Refrigerante Refrigerant
MPL 1740	AISI 304	55	485	2	2/10 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	570	568	2,85	R 134 a
MPL 2300	AISI 304	55	700	3	3/15 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	640	684	4,12	R 134 a

# SERIE MP 800 SERIES



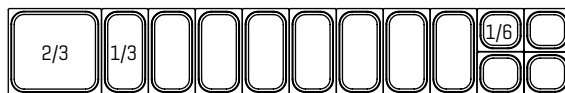
**Cajón refrigerado de serie**  
Refrigerated drawer standard

MPL 2300

**OPCIONAL/OPTIONAL**

**MPL 2300**

[501X14] = 1 [501X11] = 8 [501X10] = 4  
**450 €**



**Parrillas de trabajo**  
Garnish racks

**MPL 1740**

**3.655 €**

1693x800x850/1010 mm

Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 4

**MPL 2300**

**4.413 €**

2260x800x850/1010 mm

Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 4

**OPCIONAL/OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf [502X26] **450 €**
- Juego de guías / Slides [GUÍA 503X13; GUÍA503X18] **30 €**
- Parrilla de trabajo / Garnish rack [PTMP] [MPL 1740 - 3 ud] [MPL 2300 - 4 ud] **108 €**
- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] **31 €**
- Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2] **152 €**
- Gas R-290 **+4%**



2.

# MESA REFRIGERADA PIZZA

## PIZZA PRE P TABLE

2

tual pictures



MP 2300



MP 1740 CN

### VIP 1740 B 1/4

[501X13] = 1 [501X16] = 5  
217 €



**MOD.**

- Acero inox**  
Stainless Steel  
[EXT/INT]
- Espesor**  
Thickness  
[MM]
- Capacidad**  
Capacity  
[L]
- Nº puertas**  
Doors
- Nº contenedores**  
Containers
- Sistema de frío**  
Cooling System
- Control digital**  
Digital control
- Potencia**  
Power  
[W]
- Potencia frigorífica**  
Cooling capacity  
[W A -10°C]
- Consumo**  
Consumption  
[kWh/24h]
- Refrigerante**  
Refrigerant

Model	Acero inox	Espesor	Capacidad	Nº puertas	Nº contenedores	Sistema de frío	Control digital	Potencia	Potencia frigorífica	Consumo	Refrigerante
MP 1740	AISI 304	55	485	2	6 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	570 +150	395+140	5,26	R 134 a
MP 2300	AISI 304	55	700	3	9 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	640 +150	464+140	5,57	R 134 a
MP 1740 CN	AISI 304	55	235 175	1 + Neutro	3 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	290 +150	298+140	3,98	R 134 a
MP 2300 CN	AISI 304	55	485 175	2 + Neutro	6 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	500 +150	395+140	4,94	R 134 a



# MESAS UNDERCOUNTERS

## SERIE MP 800 SERIES



**Cajón refrigerado de serie**  
Refrigerated drawer standard

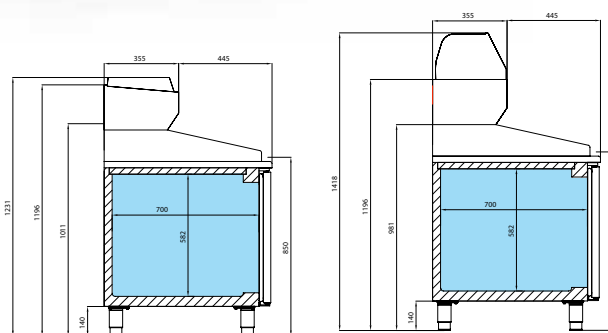
MP 2300 CN

**Opcional neutro 6 cajones**  
Optional 6 neutral drawers



**VIP 2300 B 1/4**

[501X13] = 1 [501X16] = 9  
365 €



MP CN

MP

**MP 1740**

**3.609 €**

1738x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 5



**MP 2300**

**4.359 €**

2305x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 5



**MP 1740 CN**

**3.681€**

1738x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 5



**MP 2300 CN**

**4.474 €**

2305x800x830/980 mm

Temp. +2°C/+6°C  
C. Clima. 5



**OPCIONAL/OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf [502X26] 35 €
- Juego de guías / Slides [GUÍA503X13; GUÍA503X18] 30 €
- Opción neutro 6 cajones / Optional 6 drawers dry store [JCAJ17MP6] 508 €
- Contenedor de polipropileno / Polypropylene container [501X07] 59 €
- Cerradura / Lock [506X209; 506X210] 31 €
- Gas R-290 +4%

# 07. MESA PARA ENSALADA

## CARACTERÍSTICAS

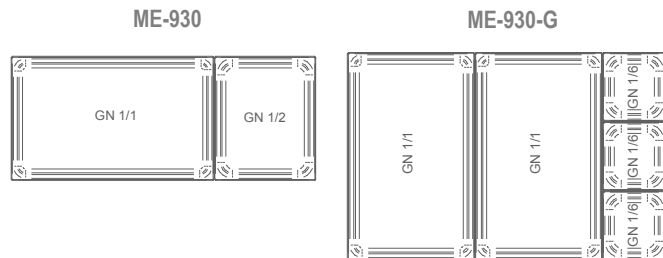
• **ELEMENTOS:** FABRICADOS EN ACERO INOX. AISI 304 18/10 EXTERIOR E INTERIOR. TRASERA INOX. • **PRESENTACIÓN:** EXTERIOR FINAMENTE SATINADO E INTERIOR 2B. • **ENCIMERA:** EN PUNTO REDONDO. DISEÑADA PARA ALBERGAR CUBETAS GASTRONORM REFRIGERADAS. • **PATAS:** EN ABS REGULABLES EN ALTURA. •  **AISLAMIENTO:** POLIURETANO INYECTADO A ALTA PRESIÓN CON UNA DENSIDAD DE 40 KG/M<sup>3</sup>. EN BASE AGUA. •  **UNIDAD CONDENSADORA:** EXTRAÍBLE. REFRIGERADA POR AIRE. •  **EVAPORACIÓN:** TIRO FORZADO. EVAPORADOR CON PROTECCIÓN ANTICORROSIÓN. •  **INTERIOR:** EQUIPADO CON SISTEMA DE GUÍAS DESMONTABLES REGULABLES EN ALTURA PARA BANDEJAS GN 1/1 DE 530X325 MM. Y ESTANTES PLASTIFICADOS. ESQUINAS REDONDEADAS. •  **PANEL DE MANDOS:** SITUADO EN LA PARTE FRONTAL, EQUIPADO CON INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR Y REGULACIÓN ELECTRÓNICA DIGITAL. •  **DESESCARCHE:** AUTOMÁTICO. •  **CIERRES:** BURLETES MAGNÉTICOS DESMONTABLES. •  **TAPA:** EN ACERO INOX. CON FIJACIÓN EN LA POSICIÓN ABIERTA

## 07.1. MESA PARA ENSALADA

Mesa refrigerada con fondo 700 mm diseñada para bandejas, parrillas o cubetas gastronorm 1/1 o medidas inferiores, encimera preparada para albergar cubetas gastronorm.

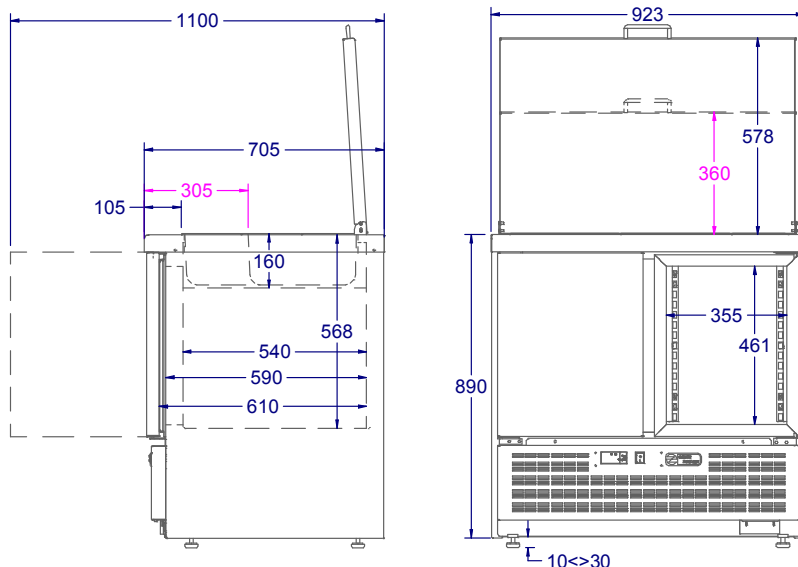


ENCIMERA CON HUECO		
<b>MODELO</b>	<b>ME-930</b>	<b>ME-930-G</b>
<b>medidas (mm)</b>	925x705x900	925x705x900
<b>PRECIO</b>	<b>1.910 €</b>	<b>2.015 €</b>



ENCIMERA SIN HUECO	
<b>MODELO</b>	<b>ME-930-S</b>
<b>medidas (mm)</b>	925x705x900
<b>PRECIO</b>	<b>1.895 €</b>

\* Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes y bisagras.



### BURLETES – PUERTAS

medidas exteriores (mm)	PRECIO
Puerta Estándar 395H x 501V	<b>43 €</b>

### ESTANTES ACERO+PVC

medidas exteriores (mm)	PRECIO
GN 1/1 530 x 325	<b>45 €</b>

### ESTANTES A. INOX

medidas exteriores (mm)	PRECIO
GN 1/1 530 x 325	<b>75 €</b>

### GUÍAS — A. INOX

set guías (izq+dch)	PRECIO
Par guías horiz. ME	<b>45 €</b>

### JUEGO BISAGRAS – A.INOX

PUERTA	PRECIO
Estándar	<b>32 €</b>
Estándar CRISTAL	<b>34 €</b>

### PUERTA CRISTAL y LUZ LED ME –OPCIÓN

Suplemento por puerta cristal y luz led	PRECIO
Puerta	<b>161 €</b>

\*\*Las cotas en color magenta son sólo para el ME-930 (modelo con hueco pequeño)

\*Todas las medidas en mm.

Lista de precios PVP 2017 IVA no incluido

# 09. MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS

## CARACTERÍSTICAS

- **ELEMENTOS:** FABRICADOS EN ACERO INOX. AISI 304 18/10 EXTERIOR E INTERIOR. TRASERA INOX.
- **PRESENTACIÓN:** EXTERIOR FINAMENTE SATINADO E INTERIOR 2B.
- **ENCIMERA:** EN PUNTO REDONDO. DISEÑADA PARA ALBERGAR CUBETAS GASTRONORM REFRIGERADAS. CUBETAS GN NO INCLUIDAS.
- **PATAS:** EN ACERO INOX. AISI 304 REGULABLES EN ALTURA.
- **AISLAMIENTO:** POLIURETANO INYECTADO A ALTA PRESIÓN CON UNA DENSIDAD DE 40 KG/M<sup>3</sup>. EN BASE AGUA.
- **UNIDAD CONDENSADORA:** EXTRAÍBLE. REFRIGERADA POR AIRE.
- **EVAPORACIÓN:** TIRO FORZADO. EVAPORADOR CON PROTECCIÓN ANTICORROSIÓN.
- **INTERIOR:** EQUIPADO CON SISTEMA DE GUÍAS DESMONTABLES REGULABLES EN ALTURA PARA BANDEJAS GN 1/1 DE 530x325 MM. Y ESTANTES PLASTIFICADOS. ESQUINAS REDONDEADAS.
- **PANEL DE MANDOS:** SITUADO EN LA PARTE FRONTAL, EQUIPADO CON INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR Y REGULACIÓN ELECTRÓNICA DIGITAL.
- **DESESCARCHE:** AUTOMÁTICO.
- **CIERRES:** BURLETES MAGNÉTICOS DESMONTABLES.
- **TAPA:** EN ACERO INOX. CON FIJACIÓN EN LA POSICIÓN ABIERTA.

## 09.1. MESA REFRIGERADA GASTRONORM 1/1 PARA ENSALADAS

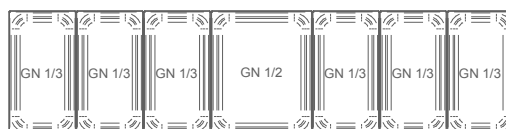
Mueble gastronorm ideal para realizar montajes de ensaladas variadas, las cubetas GN del dispensador se pueden guardar en el interior.



ESTÁNDAR		
MODELO	TG-1400	TG-1850
medidas (mm)	1385x710x(850+230)	1845x710x(850+230)
PRECIO	<b>3.215 €</b>	<b>3.610 €</b>

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TG-1400



## 09.1D. MESA REFRIGERADA GASTRONORM 1/1 PARA ENSALADAS UNIDAD A DISTANCIA

Grupo motor colocado a distancia, separado del mueble. Se suministra con unidad frigorífica y panel de mandos incluido en el precio.



UNIDAD A DISTANCIA - ESTÁNDAR		
MODELO	TG-1400-D	TG-1850-D
medidas (mm)	1385x710x(850+230)	1845x710x(850+230)
PRECIO	<b>3.375 €</b>	<b>3.795 €</b>

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TG-1850



\* Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes y bisagras.

	<p>TG-Estándar</p>	<p>TG-Distancia</p>	<p><b>BURLETES – PUERTAS</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>medidas exteriores (mm)</th> <th>PRECIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Grande 395H x 581V</td> <td><b>39 €</b></td> </tr> <tr> <td>Distancia 395H x 461V</td> <td><b>38 €</b></td> </tr> <tr> <td>Pequeña 395H x 311V</td> <td><b>37 €</b></td> </tr> </tbody> </table>	medidas exteriores (mm)	PRECIO	Grande 395H x 581V	<b>39 €</b>	Distancia 395H x 461V	<b>38 €</b>	Pequeña 395H x 311V	<b>37 €</b>				
	medidas exteriores (mm)	PRECIO													
Grande 395H x 581V	<b>39 €</b>														
Distancia 395H x 461V	<b>38 €</b>														
Pequeña 395H x 311V	<b>37 €</b>														
			<p><b>ESTANTES ACERO+PVC</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>medidas exteriores (mm)</th> <th>PRECIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GN 1/1 530 x 325</td> <td><b>45 €</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>ESTANTES A. INOX</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>medidas exteriores (mm)</th> <th>PRECIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GN 1/1 530 x 325</td> <td><b>75 €</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>GUÍAS — A. INOX</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>set guías (izq+dch)</th> <th>PRECIO</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Par guías horiz. TG</td> <td><b>45 €</b></td> </tr> </tbody> </table> <p><b>JUEGO BISAGRAS – A.INOX</b> IGUAL QUE MG</p>	medidas exteriores (mm)	PRECIO	GN 1/1 530 x 325	<b>45 €</b>	medidas exteriores (mm)	PRECIO	GN 1/1 530 x 325	<b>75 €</b>	set guías (izq+dch)	PRECIO	Par guías horiz. TG	<b>45 €</b>
medidas exteriores (mm)	PRECIO														
GN 1/1 530 x 325	<b>45 €</b>														
medidas exteriores (mm)	PRECIO														
GN 1/1 530 x 325	<b>75 €</b>														
set guías (izq+dch)	PRECIO														
Par guías horiz. TG	<b>45 €</b>														

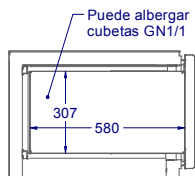
\*Todas las medidas en mm.



## 09. MESA GN1/1 PARA ENSALADAS — OPCIONES

### 09.1. CAJONES REFRIGERADOS PARA MESA GN1/1 PARA ENSALADAS

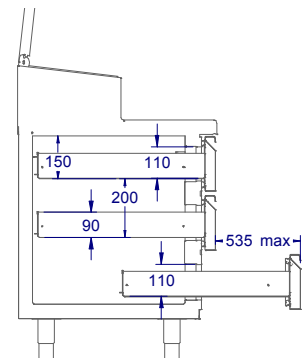
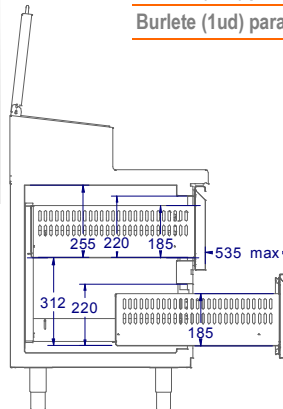
Cada puerta se puede sustituir por un bloque de 2 o 3 cajones. Construidos totalmente en acero inox AISI 304, utilizan guías telescópicas también en acero inox., que permiten la extracción completa de la cubeta del cajón. Son desmontables para facilitar las tareas de limpieza, Permite albergar cubetas gastronorm hasta tamaño GN1/1 y una profundidad máxima de 180 mm.



BLOQUE DE CAJONES EXTERIORES REFRIGERADOS TG		
MODELO	BLOQUE 2 CAJONES	BLOQUE 3 CAJONES
PRECIO	405 €	525 €

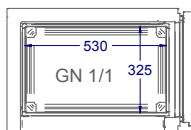
  

BURLETES – CAJONES		
MODELO	medidas exteriores (mm)	PRECIO
Burlete (1ud) para Cajón (B2C)	395H x 267V	39 €
Burlete (1ud) para Cajón (B3C)	395H x 162V	39 €



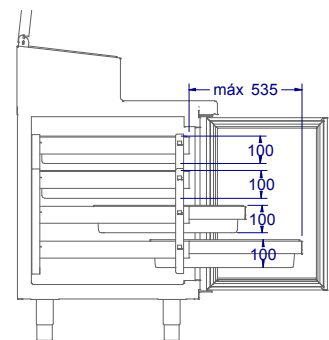
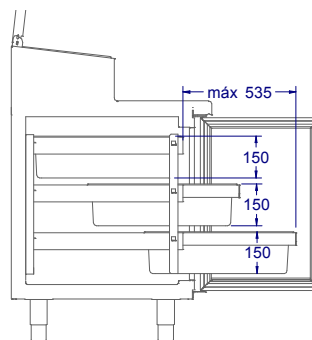
### 09.2. CAJONES INTERIORES REFRIGERADOS PARA MESA GN1/1 PARA ENSALADAS

En el interior de cada puerta se puede colocar un sistema de bandejas con un hueco superior para albergar una cubeta GN1/1. Construidos totalmente en acero inox. AISI 304, utilizan guías telescópicas también en acero inox., que permiten la extracción completa de la cubeta del cajón. Son desmontables para facilitar las tareas de limpieza. El número de cajones depende de la profundidad de la cubeta que se vaya a utilizar.



BLOQUE DE CAJONES INTERIORES REFRIGERADOS TG		
MODELO	BLOQUE 3 CAJONES INTERIORES	BLOQUE 4 CAJONES INTERIORES
PRECIO	370 €	490 €

\*Cubetas Gastronorm NO incluidas



### 09.3. PUERTAS CRISTAL PARA MESA GASTRONORM 1/1 PARA ENSALADAS



Cada puerta ciega se puede sustituir por una con cristal. La puerta es de acero inox. con un cristal de triple vidrio separado por dos cámaras para asegurar perfectamente el aislamiento. Mantiene la estética de las puertas ciegas. Incorpora también un sistema de iluminación LED.

SUPLEMENTO POR PUERTAS CRISTAL Y LUZ INTERIOR LED TG			
MODELO	Puerta Grande	Puerta Distancia	Puerta Pequeña
PRECIO	115 €	110 €	105 €

SISTEMA DE LED RGB MULTICOLOR CON MANDO A DISTANCIA TG	
OPCIÓN	Sistema de LED RGB multicolor con mando a distancia
PRECIO	485 €

## 10. MESA REFRIGERADA GN1/1 ENSALADAS CUBETAS ELEVADAS

### CARACTERÍSTICAS

• **ELEMENTOS:** FABRICADOS EN ACERO INOX. AISI 304 18/10 EXTERIOR E INTERIOR. TRASERA INOX. • **PRESENTACIÓN:** EXTERIOR FINAMENTE SATINADO E INTERIOR 2B. • **ENCIMERA:** EN PUNTO REDONDO. DISEÑADA PARA ALBERGAR CUBETAS GASTRONORM REFRIGERADAS Y A LA VEZ DISPONER DEL MÁXIMO ESPACIO DE TRABAJO.. CUBETAS GN NO INCLUIDAS. • **PATAS:** EN ACERO INOX. AISI 304 REGULABLES EN ALTURA. •  **AISLAMIENTO:** POLIURETANO INYECTADO A ALTA PRESIÓN CON UNA DENSIDAD DE 40 KG/M<sup>3</sup>. EN BASE AGUA. •  **UNIDAD CONDENSADORA:** EXTRAÍBLE. REFRIGERADA POR AIRE. •  **EVAPORACIÓN:** TIRO FORZADO. EVAPORADOR CON PROTECCIÓN ANTICORROSIÓN. •  **INTERIOR:** EQUIPADO CON SISTEMA DE GUÍAS DESMONTABLES REGULABLES EN ALTURA PARA BANDEJAS GN 1/1 DE 530X325 MM. Y ESTANTES PLASTIFICADOS. ESQUINAS REDONDEADAS. •  **PANEL DE MANDOS:** SITUADO EN LA PARTE FRONTAL, EQUIPADO CON INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR Y REGULACIÓN ELECTRÓNICA DIGITAL. •  **DESESCARCHE:** AUTOMÁTICO. •  **CIERRES:** BURLETES MAGNÉTICOS DESMONTABLES. •  **TAPA:** AISLADA, EN ACERO INOX. CON FIJACIÓN EN LA POSICIÓN ABIERTA.

### 10.1. MESA REFRIGERADA GASTRONORM 1/1 PARA ENSALADAS CUBETAS ELEVADAS

Mueble gastronorm ideal para realizar montajes de ensaladas variadas, las cubetas GN del dispensador se pueden guardar en el interior.



ESTÁNDAR		
MODELO	TGL-1400	TGL-1850
medidas (mm)	1385x710x(850+445)	1845x710x(850+445)
PRECIO	3.270 €	3660 €

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TGL-1400



### 10.1D. MESA REFRIGERADA GASTRONORM 1/1 CUBETAS ELEVADAS UNIDAD A DISTANCIA

Grupo motor colocado a distancia, separado del mueble. Se suministra con unidad frigorífica y panel de mandos incluido en el precio.



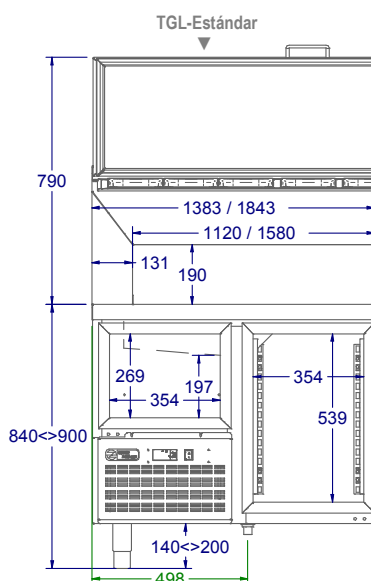
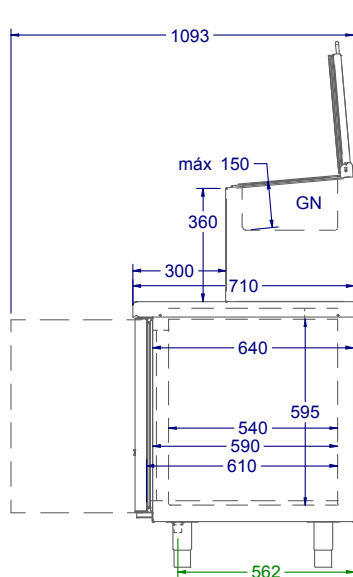
UNIDAD A DISTANCIA - ESTÁNDAR		
MODELO	TGL-1400-D	TGL-1850-D
medidas (mm)	1385x710x(850+445)	1845x710x(850+445)
PRECIO	3.445 €	3.845 €

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

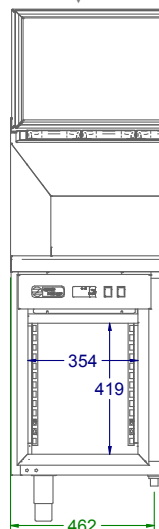
TGL-1850



• Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes y bisagras.



TGL-Distancia



#### BURLETES – PUERTAS y TAPA

medidas exteriores (mm)	PRECIO
P grande 395H x 581V	39 €
P distancia 395H x 461V	38 €
P pequeña 395H x 311V	37 €
Tapa 1400 1345H x 374V	51 €
Tapa 1850 1805H x 374V	58 €

#### ESTANTES ACERO+PVC

medidas exteriores (mm)	PRECIO
GN 1/1 530 x 325	45 €

#### ESTANTES A. INOX

medidas exteriores (mm)	PRECIO
GN 1/1 530 x 325	75 €

#### GUÍAS – A. INOX

set guías (izq+dch)	PRECIO
Par guías horiz. TGL	45 €

#### JUEGO BISAGRAS – A.INOX

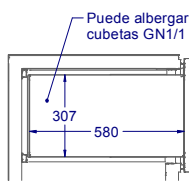
IGUAL QUE MG

\*Todas las medidas en mm.

## 10. MESA GN1/1 ENSALADAS CUBETAS ELEVADAS — OPCIONES

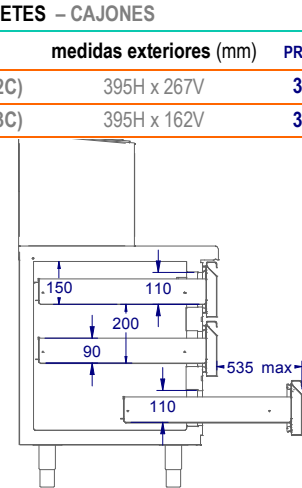
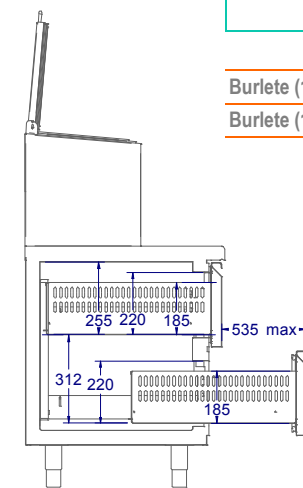
### 10.1. CAJONES REFRIGERADOS PARA MESA GN1/1 ENSALADAS CUBETAS ELEVADAS

Cada puerta se puede sustituir por un bloque de 2 o 3 cajones. Construidos totalmente en acero inox AISI 304, utilizan guías telescópicas, también en acero inox, que permiten la extracción completa de la cubeta del cajón. Son desmontables para facilitar las tareas de limpieza, Permite albergar cubetas gastronorm hasta tamaño GN1/1 y una profundidad máxima de 180 mm.



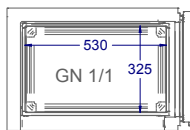
BLOQUE DE CAJONES EXTERIORES REFRIGERADOS TGL		
MODELO	BLOQUE 2 CAJONES	BLOQUE 3 CAJONES
PRECIO	405€	525€

BURLETES – CAJONES		
	medidas exteriores (mm)	PRECIO
Burlete (1ud) para Cajón (B2C)	395H x 267V	39 €
Burlete (1ud) para Cajón (B3C)	395H x 162V	39 €



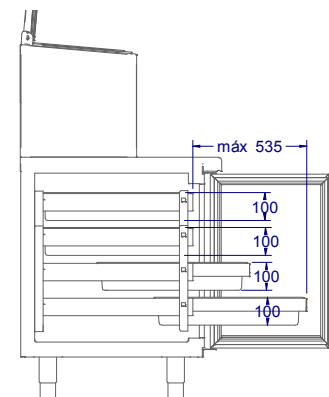
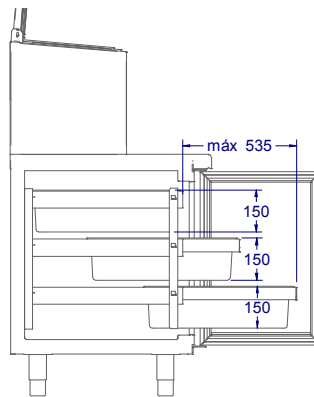
### 10.2. CAJONES INTERIORES REFRIG. PARA MESA GN1/1 ENSAL. CUBETAS ELEVADAS

En el interior de cada puerta se puede colocar un sistema de bandejas con un hueco superior para albergar una cubeta GN1/1. Construidos totalmente en acero inox AISI 304, utilizan guías telescópicas, también en acero inox, que permiten la extracción completa de la cubeta del cajón. Son desmontables para facilitar las tareas de limpieza. El número de cajones depende de la profundidad de la cubeta que se vaya a utilizar.



BLOQUE DE CAJONES INTERIORES REFRIGERADOS TGL		
MODELO	BLOQUE 3 CAJONES INTERIORES	BLOQUE 4 CAJONES INTERIORES
PRECIO	370 €	490 €

\*Cubetas Gastronorm NO incluidas



### 10.3. PUERTAS CRISTAL MESA GASTRONORM 1/1 ENSALADAS CUBETAS ELEVADAS

Cada puerta ciega se puede sustituir por una con cristal. La puerta es de acero inox. con un cristal de triple vidrio separado por dos cámaras para asegurar perfectamente el aislamiento. Mantiene la estética de las puertas ciegas. Incorpora también un sistema de iluminación LED.



SUPLEMENTO POR PUERTAS CRISTAL Y LUZ INTERIOR LED TGL			
MODELO	Puerta Grande	Puerta Distancia	Puerta Pequeña
PRECIO	115 €	110 €	105 €

SISTEMA DE LED RGB MULTICOLOR CON MANDO A DISTANCIA TGL	
OPCIÓN	Sistema de LED RGB multicolor con mando a distancia
PRECIO	485 €



## 12. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400

### CARACTERÍSTICAS

• **ELEMENTOS:** FABRICADOS EN ACERO INOX. AISI 304 18/10 EXTERIOR E INTERIOR. TRASERA INOX. • **PRESENTACIÓN:** EXTERIOR FINAMENTE SATINADO E INTERIOR 2B. • **ENCIMERA:** EN PUNTO REDONDO. DISEÑADA PARA ALBERGAR CUBETAS GASTRONORM REFRIGERADAS. CUBETAS GN NO INCLUIDAS. • **PATAS:** EN ACERO INOX. AISI 304 REGULABLES EN ALTURA. •  **AISLAMIENTO:** POLIURETANO INYECTADO A ALTA PRESIÓN CON UNA DENSIDAD DE 40 KG/M<sup>3</sup>. EN BASE AGUA. •  **UNIDAD CONDENSADORA:** EXTRAÍBLE. REFRIGERADA POR AIRE. •  **EVAPORACIÓN:** TIRO FORZADO. EVAPORADOR CON PROTECCIÓN ANTICORROSIÓN. •  **INTERIOR:** EQUIPADO CON SISTEMA DE GUÍAS DESMONTABLES REGULABLES EN ALTURA PARA BANDEJAS PASTELERÍA EN60x40 DE 600x400 MM. Y ESTANTES PLASTIFICADOS. ESQUINAS REDONDEADAS. •  **PANEL DE MANDOS:** SITUADO EN LA PARTE FRONTAL, EQUIPADO CON INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR Y REGULACIÓN ELECTRÓNICA DIGITAL. •  **DESESCARCHE:** AUTOMÁTICO. •  **CIERRES:** BURLETES MAGNÉTICOS DESMONTABLES. •  **TAPA:** EN ACERO INOX. CON FIJACIÓN EN LA POSICIÓN ABIERTA.

### 12.1. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400

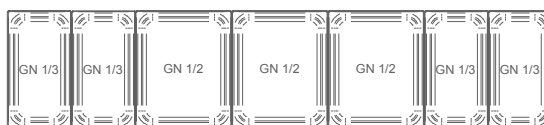
Mueble ideal para realizar montajes de pizzas variadas, las cubetas del dispensador son gastronorm con profundidad hasta 150 mm..



ESTÁNDAR		
MODELO	TP-1600	TP-2150
medidas (mm)	1600x810x(850+230)	2130x810x(850+230)
PRECIO	<b>3.250 €</b>	<b>3.860 €</b>

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TP-1600



### 12.1D. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400 UNIDAD A DISTANCIA

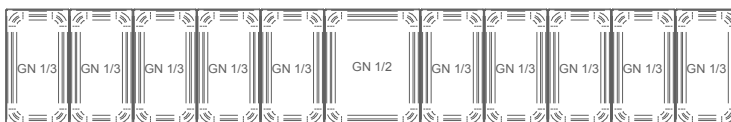
Grupo motor colocado a distancia, separado del mueble. Se suministra con unidad frigorífica y panel de mandos incluido en el precio.



UNIDAD A DISTANCIA - ESTÁNDAR		
MODELO	TP-1600-D	TP-2150-D
medidas (mm)	1600x810x(850+230)	2130x810x(850+230)
PRECIO	<b>3.555 €</b>	<b>4.040 €</b>

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TP-2150



• Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes y bisagras.

TP-Estándar

TP-Distancia

**BURLETES – PUERTAS**

medidas exteriores (mm)	PRECIO
Grande 467H x 581V	<b>45 €</b>
Distancia 467H x 461V	<b>45 €</b>
Pequeña 467H x 311V	<b>43 €</b>

**ESTANTES ACERO+PVC**

medidas exteriores (mm)	PRECIO
EN 60x40 600 x 400	<b>45 €</b>

**ESTANTES A. INOX**

medidas exteriores (mm)	PRECIO
EN 60x40 600 x 400	<b>75 €</b>

**GUÍAS — A. INOX**

set guías (izq+dch)	PRECIO
Par guías horiz. TP	<b>45 €</b>

**JUEGO BISAGRAS – A.INOX**

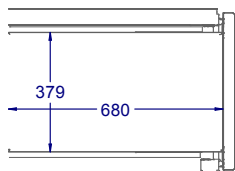
IGUAL QUE MP

\*Todas las medidas en mm.

## 12. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS – OPCIONES

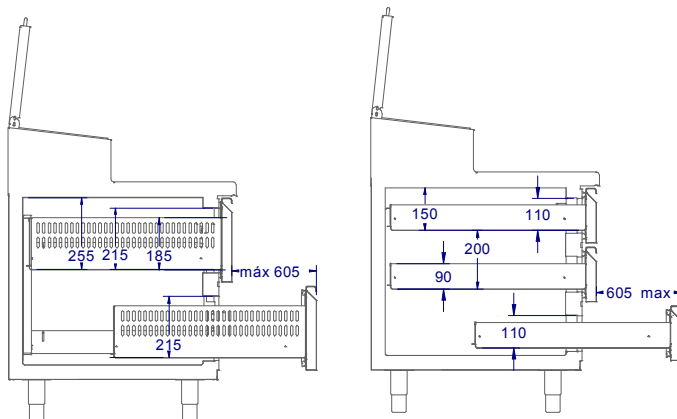
### 12.1. CAJONES REFRIGERADOS PARA MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400

Cada puerta se puede sustituir por un bloque de 2 o 3 cajones. Construidos totalmente en acero inox AISI 304 utilizan guías telescópicas también en acero inox, que permiten la extracción completa de la cubeta del cajón. Son desmontables para facilitar las tareas de limpieza,



BLOQUE DE CAJONES EXTERIORES REFRIGERADOS TP		
MODELO	BLOQUE 2 CAJONES	BLOQUE 3 CAJONES
PRECIO	525 €	640 €

BURLETES – CAJONES		
MODELO	medidas exteriores (mm)	PRECIO
Burlete (1ud) para Cajón (B2C)	467H x 267V	43 €
Burlete (1ud) para Cajón (B3C)	467H x 162V	43 €



### 12.2. PUERTAS CRISTAL PARA MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400

Cada puerta ciega se puede sustituir por una con cristal. La puerta es de acero inox. con un cristal de triple vidrio separado por dos cámaras para asegurar perfectamente el aislamiento. Mantiene la estética de las puertas ciegas. Incorpora también un sistema de iluminación LED.



SUPLEMENTO POR PUERTAS CRISTAL Y LUZ INTERIOR LED TP			
MODELO	Puerta Grande	Puerta Distancia	Puerta Pequeña
PRECIO	115 €	110 €	105 €

SISTEMA DE LED RGB MULTICOLOR CON MANDO A DISTANCIA TP	
OPCIÓN	Sistema de LED RGB multicolor con mando a distancia
PRECIO	485 €

### 12.3. COMPARTIMENTO NEUTRO PARA MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400

En la puerta de la derecha se puede realizar un compartimento neutro para poner la masa a reposar. Está preparado para parrillas o bandejas de tipo pastelería EN60x40 (600 x 400 mm.).



COMPARTIMENTO NEUTRO EN PUERTA DERECHA TP	
MODELO	COMPARTIMENTO NEUTRO PUERTA GRANDE DCH TP
PRECIO	280 €

# 13. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS CUBETAS ELEVADAS

## CARACTERÍSTICAS

• **ELEMENTOS:** FABRICADOS EN ACERO INOX. AISI 304 18/10 EXTERIOR E INTERIOR. TRASERA INOX. • **PRESENTACIÓN:** EXTERIOR FINAMENTE SATINADO E INTERIOR 2B. • **ENCIMERA:** EN PUNTO REDONDO. DISEÑADA PARA ALBERGAR CUBETAS GASTRONORM REFRIGERADAS Y A LA VEZ DISPONER DEL MÁXIMO ESPACIO DE TRABAJO. CUBETAS GN NO INCLUIDAS. • **PATAS:** EN ACERO INOX. AISI 304 REGULABLES EN ALTURA. • **AISLAMIENTO:** POLIURETANO INYECTADO A ALTA PRESIÓN CON UNA DENSIDAD DE 40 KG/M<sup>3</sup>. EN BASE AGUA. • **UNIDAD CONDENSADORA:** EXTRAÍBLE. REFRIGERADA POR AIRE. • **EVAPORACIÓN:** TIRO FORZADO. EVAPORADOR CON PROTECCIÓN ANTICORROSIÓN. • **INTERIOR:** EQUIPADO CON SISTEMA DE GUÍAS DESMONTABLES REGULABLES EN ALTURA PARA BANDEJAS PASTELERÍA EN60x40 DE 600x400 MM. Y ESTANTES PLASTIFICADOS. ESQUINAS REDONDEADAS. • **PANEL DE MANDOS:** SITUADO EN LA PARTE FRONTAL, EQUIPADO CON INTERRUPTOR LUMINOSO BIPOLAR Y REGULACIÓN ELECTRÓNICA DIGITAL. • **DESESCARCHES:** AUTOMÁTICO. • **CIERRES:** BURLETES MAGNÉTICOS DESMONTABLES. • **TAPA:** EN ACERO INOX. CON FIJACIÓN EN LA POSICIÓN ABIERTA.

## 13.1. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400 CUBETAS ELEVADAS

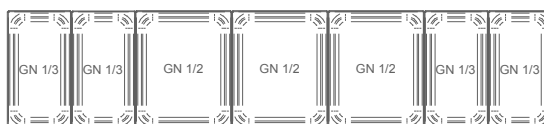
Mueble ideal para realizar montajes de pizzas variadas, las cubetas del dispensador son gastronorm con profundidad hasta 150 mm..



	ESTÁNDAR	
MODELO	TPL-1600	TPL-2150
medidas (mm)	1600x810x(850+445)	2130x810x(850+445)
PRECIO	3.355 €	3.980 €

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TPL-1600



## 13.1D. MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS 600x400 CUBETAS ELEVADAS UNIDAD A DISTANCIA

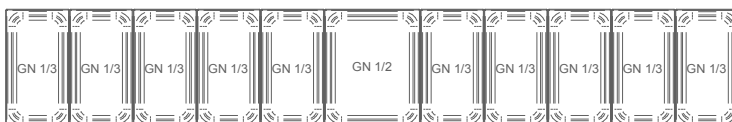
Grupo motor colocado a distancia, separado del mueble. Se suministra con unidad frigorífica y panel de mandos incluido en el precio.



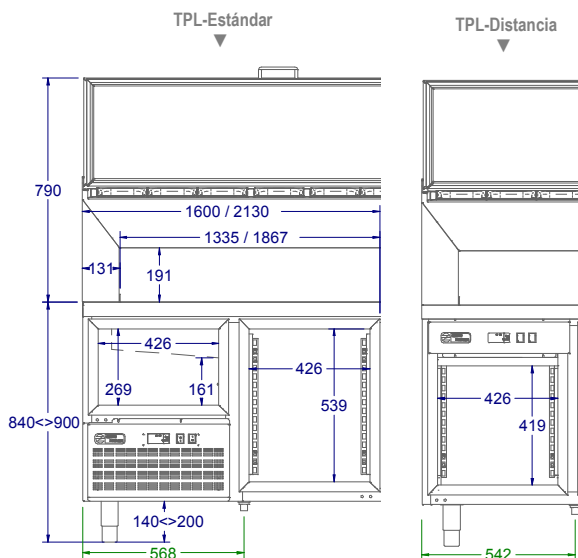
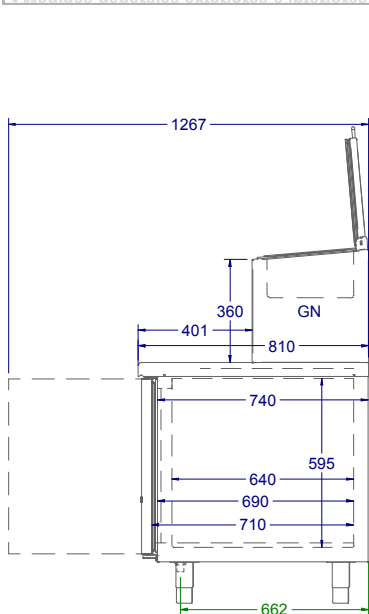
	UNIDAD A DISTANCIA - ESTÁNDAR	
MODELO	TPL-1600-D	TPL-2150-D
medidas (mm)	1600x810x(850+445)	2130x810x(850+445)
PRECIO	3.670 €	4.235 €

Ejemplo para la capacidad de cubetas gastronorm en dispensador. Cubetas NO incluidas.

TPL-2150



\* Medidas generales exteriores e interiores. Burletes magnéticos, estantes y bisagras.



### BURLETES – PUERTAS

medidas exteriores (mm)	PRECIO
Grande 467H x 581V	45 €
Distancia 467H x 461V	45 €
Pequeña 467H x 311V	43 €
Tapa 1600 1564H x 370V	55 €
Tapa 2150 2096H x 370V	61 €

### ESTANTES ACERO+PVC

medidas exteriores (mm)	PRECIO
EN 60x40 600 x 400	45 €

### ESTANTES A. INOX

medidas exteriores (mm)	PRECIO
EN 60x40 600 x 400	75 €

### GUÍAS – A. INOX

set guías (izq+dc)	PRECIO
Par guías horiz. TPL	45 €

JUEGO BISAGRAS – A.INOX  
IGUAL QUE MP

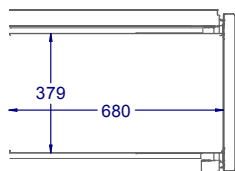
\*Todas las medidas en mm.



## 13. MESA PARA PIZZAS CUBETAS ELEVADAS – OPCIONES

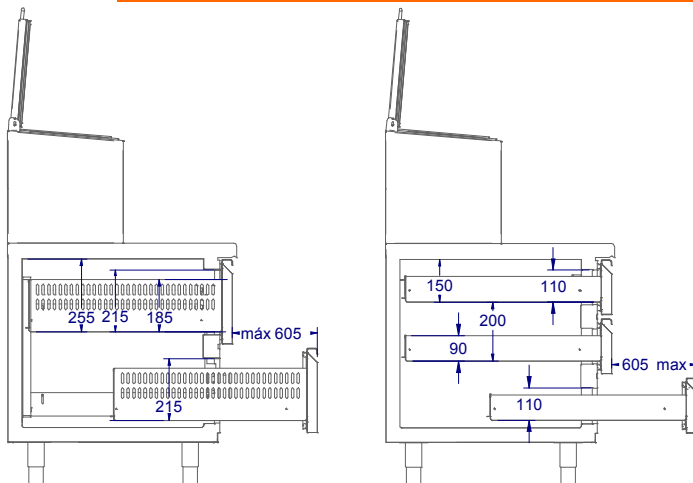
### 13.1. CAJONES REFRIGERADOS PARA MESA PARA PIZZAS CUBETAS ELEVADAS

Cada puerta se puede sustituir por un bloque de 2 o 3 cajones. Construidos totalmente en acero inox AISI 304 utilizan guías telescópicas también en acero inox, que permiten la extracción completa de la cubeta del cajón. Son desmontables para facilitar las tareas de limpieza,



BLOQUE DE CAJONES EXTERIORES REFRIGERADOS TPL		
MODELO	BLOQUE 2 CAJONES	BLOQUE 3 CAJONES
PRECIO	525 €	640 €

BURLETES – CAJONES		
MODELO	medidas exteriores (mm)	PRECIO
Burlete (1ud) para Cajón (B2C)	467H x 267V	43 €
Burlete (1ud) para Cajón (B3C)	467H x 162V	43 €



### 13.2. PUERTAS CRISTAL PARA MESA REFRIGERADA PARA PIZZAS CUBETAS ELEVADAS

Cada puerta ciega se puede sustituir por una con cristal. La puerta es de acero inox. con un cristal de triple vidrio separado por dos cámaras para asegurar perfectamente el aislamiento. Mantiene la estética de las puertas ciegas. Incorpora también un sistema de iluminación LED.



SUPLEMENTO POR PUERTAS CRISTAL Y LUZ INTERIOR LED TPL			
MODELO	Puerta Grande	Puerta Distancia	Puerta Pequeña
PRECIO	115 €	110 €	105 €

SISTEMA DE LED RGB MULTICOLOR CON MANDO A DISTANCIA TPL	
OPCIÓN	Sistema de LED RGB multicolor con mando a distancia
PRECIO	485 €

### 13.3. COMPARTIMENTO NEUTRO PARA MESA REFRIG PARA PIZZAS CUBETAS ELEVADAS

En la puerta de la derecha se puede realizar un compartimento neutro para poner la masa a reposar. Está preparado para parrillas o bandejas de tipo pastelería EN60x40 (600 x 400 mm.).



COMPARTIMENTO NEUTRO EN PUERTA DERECHA TPL	
MODELO	COMPARTIMENTO NEUTRO PUERTA GRANDE DCH TPL
PRECIO	280 €