



Catálogo de las  
**MESAS REFRIGERADAS**  
distribuidas en España

## MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACIÓN ENSALADAS, PIZZAS, SANDWICH, ETC. TOTAL INOX. EXTERIOR E INTERIOR

MODELO	CAPACIDAD LIT.	CUBETAS	TEMPERATURAS	COMPRESOR	MEDIDAS	EUROS
MF-90-T	200	MESA FRÍA	+2° +8° C	1/5	900x700x850	998
MFP-90	200	5 x GN-1/6	+2° + 8° C	1/5	900x700x1080	1.280
MPI-100	200	5 x GN-1/6	+2° +8° C	1/5	900x700x1050	1.350
MEF-135	300	4 x GN-1/1	+2° +8° C	1/4	1356x700x850	1.590
MPI-135	300	7 x GN-1/6	+2° +8° C	1/4	1365x700x1050	1.750

EL MODELO MFP-90 ENCIMERA EN GRANITO

EL MODELO MEF.135.4 x GN-1/1 O COMBINACIÓN DE SUBDIVISIONES

**PORTES PAGADOS**

**CUBETAS OPCIONALES  
NO INCLUIDAS EN EL PRECIO**



MF-90-T



DETALLE INTERIOR



MFP-90



MEF-135



MPI-100



MPI-135



## SALADETTE

Pag. **64-65**

Mesa fría SALADETTE GN1/1  
GN 1/1 SALADETTE counter

Pag. **66-67**

Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta  
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter



## KEBAB

Pag. **68-69**

Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB  
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. **70-71**

Mesa fría KEBAB GN1/1  
GN 1/1 KEBAB counter



## SALAD CHEFF

Pag. **72-73**

Mesa preparación con tapa cristal elevable  
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. **74-75**

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

Pag. **76-77**

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

Pag. **78-79**

Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60- 70  
60- 70 RANGE SALAD-CHEFF counter

Pag. **80-81**

Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80  
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

Pag. **68-69**

Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6  
1/6 SALAD-CHEFF counter



## PIZZA

Pag. **84-85**

Mesa fría COMPACTA PIZZA  
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. **86-87**

Mesa fría PIZZA cajón neutro  
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. **88-91**

Mesa fría PIZZA  
PIZZA counter

Pag. **92-93**

Expositor ingredientes FAST-FOOD GN  
GN FAST-FOOD topping unit



MFP-100 1.800 €

MFP-140 2.170 €

MFEI70-100 1.775 €

MFEI70-140 2.150 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI70-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2		5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3		8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFP-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	5		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	7		230 V - 50 Hz	R-134a

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

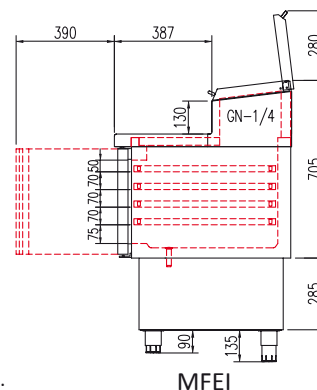
- **MFP** granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- **MFEI70-100** stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 capacity

- 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

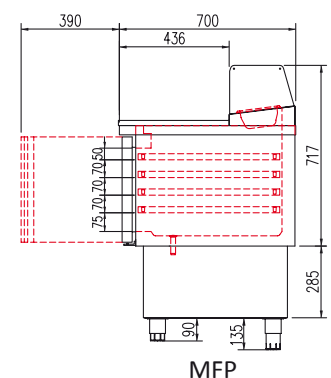
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable 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	395 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



MFEI



MFP

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



MFEI70-100



MFP - 100





MFS-100	1.705 €	MFS-140	2.040 €	MFS-100-C	1.680 €	MFS-140-C	2.025 €
---------	---------	---------	---------	-----------	---------	-----------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

FAST &amp; COOL FOOD

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFS-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-100-C	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-140-C	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

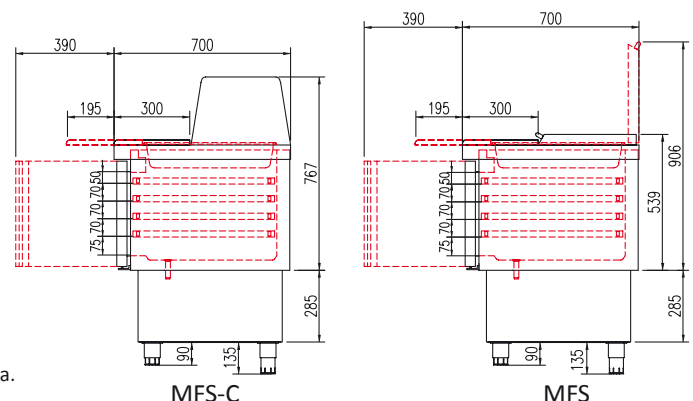
- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (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	395 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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.



# Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

2

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)

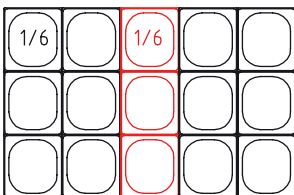
encimera deslizante  
polietileno  
polyethylene sliding  
worktop

MFS-100  
con polietileno color rojo  
with red polyethylene



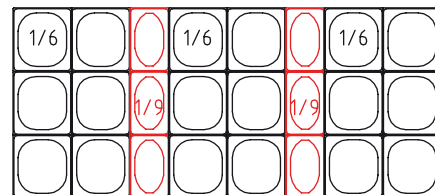
MFS-100

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 1.185 €

MFK-100 1.720 €

MFK-140 2.085 €

MFK-180 2.710 €

MFK-220 3.440 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFK-65	0°C+8°C	645	640	180	260	125	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-180	0°C+8°C	1815	700	750	790	440	4	4	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-220	0°C+8°C	2265	700	875	925	560	5	5	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; 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)
- 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

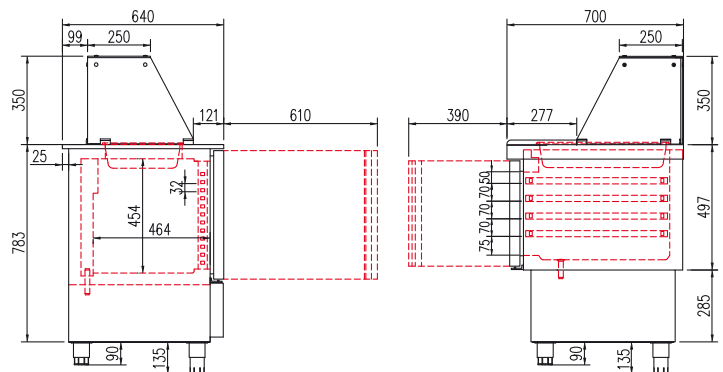
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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
- 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	395 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



MFK-65

MFK-100 / 140





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

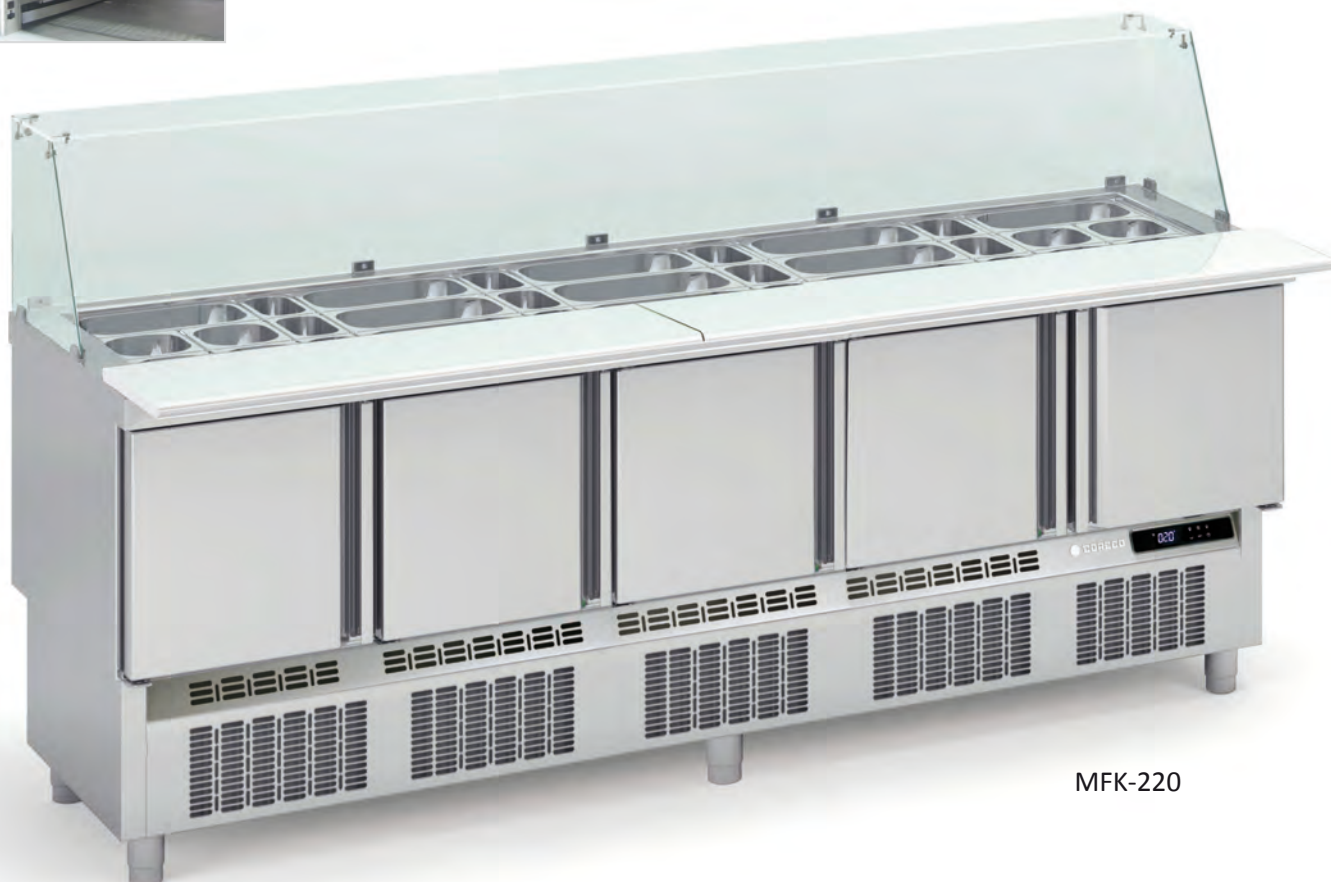


MFK-65

evaporador central  
double fan evaporator



MFK-140



MFK-220


**MFK70-135**
**2.380 €**
**MFK70-180**
**2.900 €**

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFK70-135	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

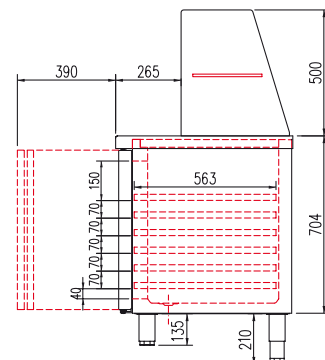
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- 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

- 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
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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.

Mesa fría KEBAB GN1/1  
GN 1/1 KEBAB counter

2

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

evaporador central  
double fan evaporator

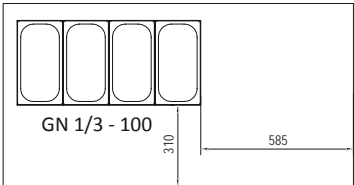


MFK70-180

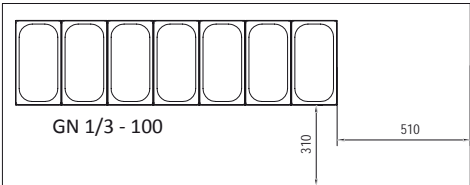


MFK70-135  
Vista trasera  
Back side view

MFK70-135



MFK70-180





PC80-150-15-LGL

3.295 €

PC80-200-27-LGL

3.950 €

**Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price**  
ver página 416 - see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad encimera worktop capacity GN 1/6	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
PC80-150-15	0°C+8°C	1495	800	300	350	375	15	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
PC80-200-27	0°C+8°C	2020	800	500	615	595	27	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

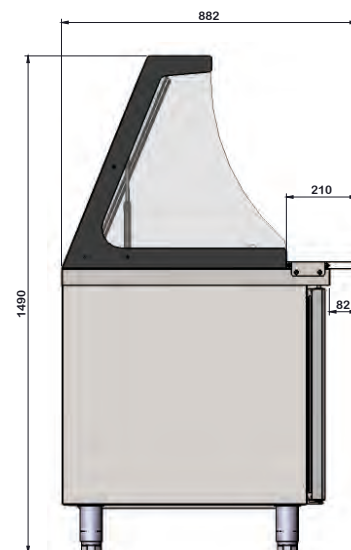
FAST & COOL FOOD

- 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)
- Contrapuerta 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 (LEDs opcionales)
  - 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 (LEDs optional)
  - 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

cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Mesa preparación con tapa cristal elevable  
Preparation counter with liftable glass lid

2

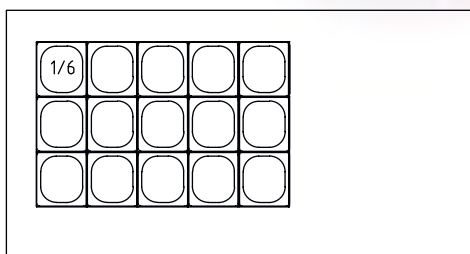
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



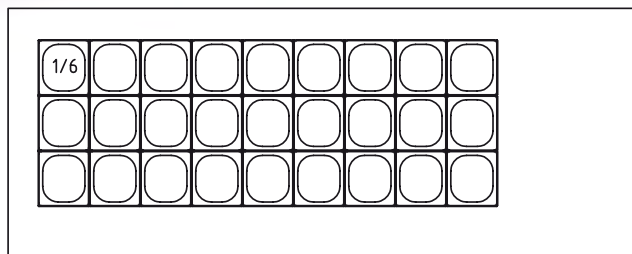
PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



MFE-150	2.335 €	MFE-200	2.800 €
---------	---------	---------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFE-150	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFE-200	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

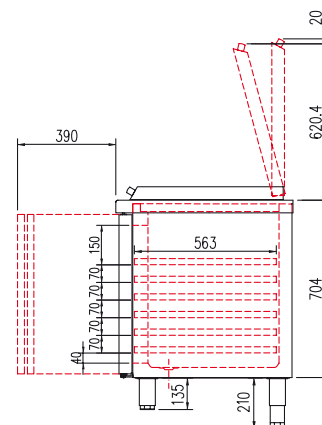
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera 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
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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

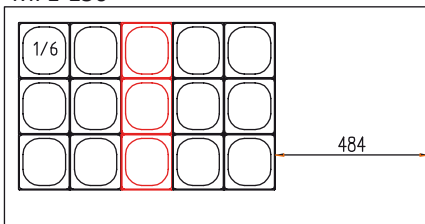


evaporador central  
double fan evaporator

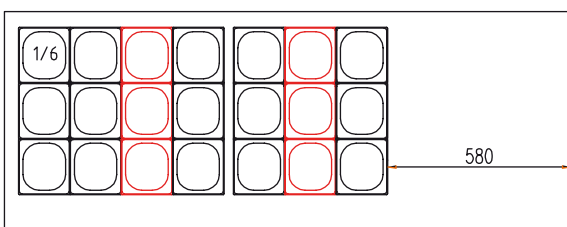


MFE-200

MFE-150



MFE-200



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




**MFG70-135-1/6**
**2.665 €**
**MFG70-180-1/6**
**3.120 €**

**Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416**  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN1/6 capacity GN1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFG70-135	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	7	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

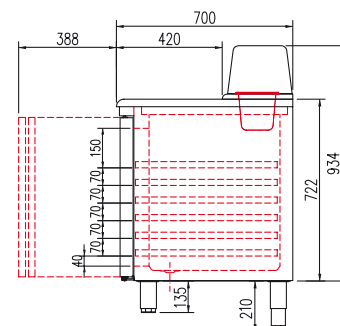
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera 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 GN1/6-1/3 capacity (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

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	444 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing	588 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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

evaporador central  
double fan evaporator

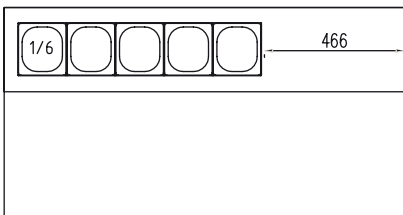


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

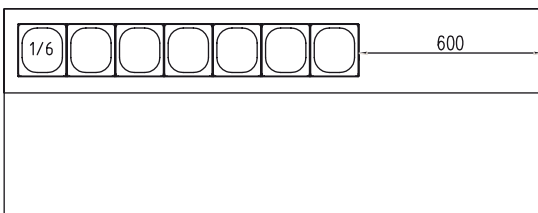


MFG70-180-1/6

MFG70-135-1/6



MFG70-180-1/6





MFEI60-150	2.315 €
MFEI70-135	2.430 €

MFEI60-200	2.725 €
MFEI70-180	2.890 €

MFEI70-225	3.320 €
------------	---------

MFEI70-270	4.145 €
------------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI60-150	0°C+8°C	1495	600	300	350	260	2	0	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI60-200	0°C+8°C	2020	600	500	615	410	3	0	11	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-135	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-225	0°C+8°C	2245	700	750	790	635	4	4	13	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-270	0°C+8°C	2695	700	875	925	1050	5	5	15	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

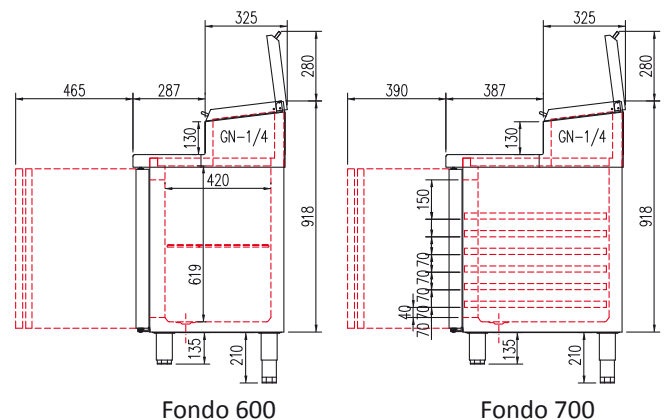
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **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

- **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

### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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



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



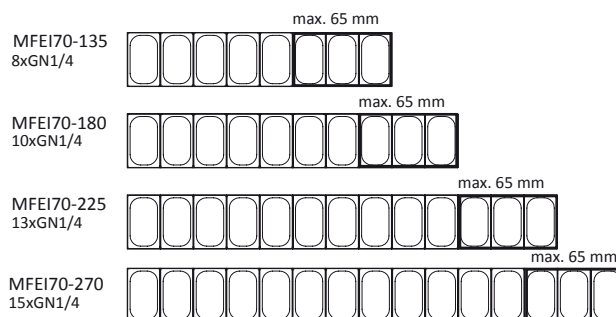
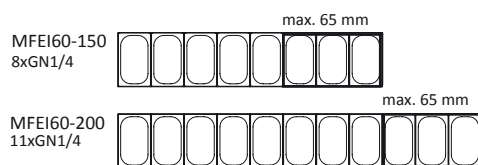
MFEI60-150



GN 1/4

encimera granito  
opcional  
optional granite  
worktop

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





MFEI80-150	2.770 €	MFEI80-200	3.200 €	MFEI80-250	3.680€
------------	---------	------------	---------	------------	--------

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI80-150	0°C+8°C	1495	800	500	615	375	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-200	0°C+8°C	2020	800	750	790	595	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-250	0°C+8°C	2545	800	875	975	815	4	4	12	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

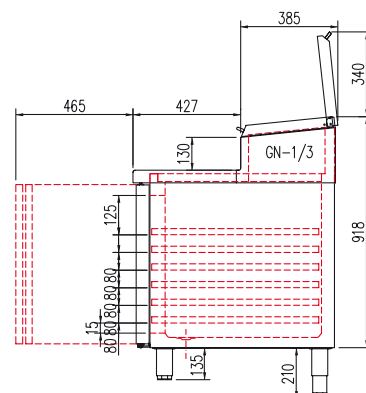
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/3-150
- Estantes interiores 60x40 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
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 495x425 con bandeja recogedora

We reserve the right to change specifications without prior notice.

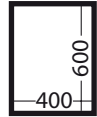
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/3-100 capacity
- GN 1/3-150 topping unit
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 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
- OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

### Opciones - Options

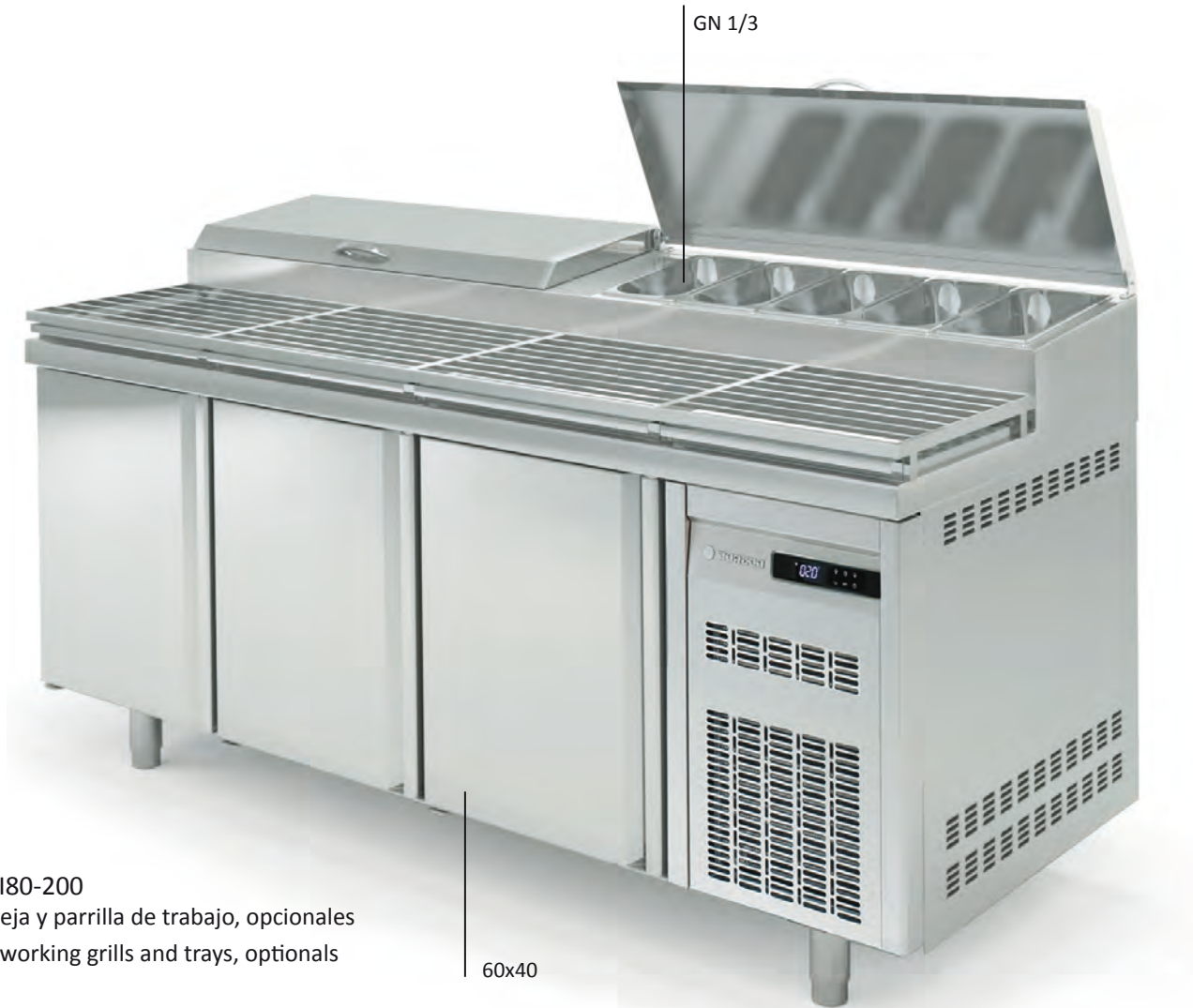
parrilla + bandeja trabajo 495x425	grill + tray 495x425	145 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



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

60x40

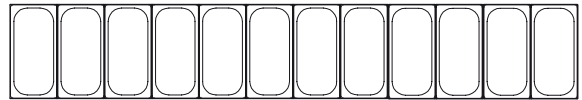
MFEI80-150  
8xGN1/3



MFEI80-200  
10xGN1/3



MFEI80-250  
12xGN1/3



evaporador central  
double fan evaporator





MFEI70-180-1/6	2.890 €	MFEI70-225-1/6	3.410 €	MFEI70-270-1/6	4.245 €
----------------	---------	----------------	---------	----------------	---------

**Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416**  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-225	0°C+8°C	2245	700	750	790	635	4	4	12	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-270	0°C+8°C	2695	700	875	925	1050	5	5	14	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

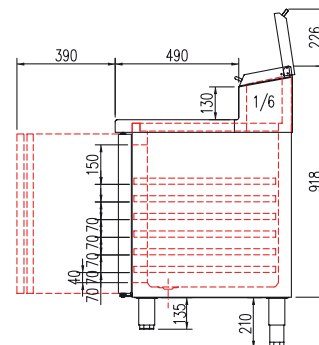
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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 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

- 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

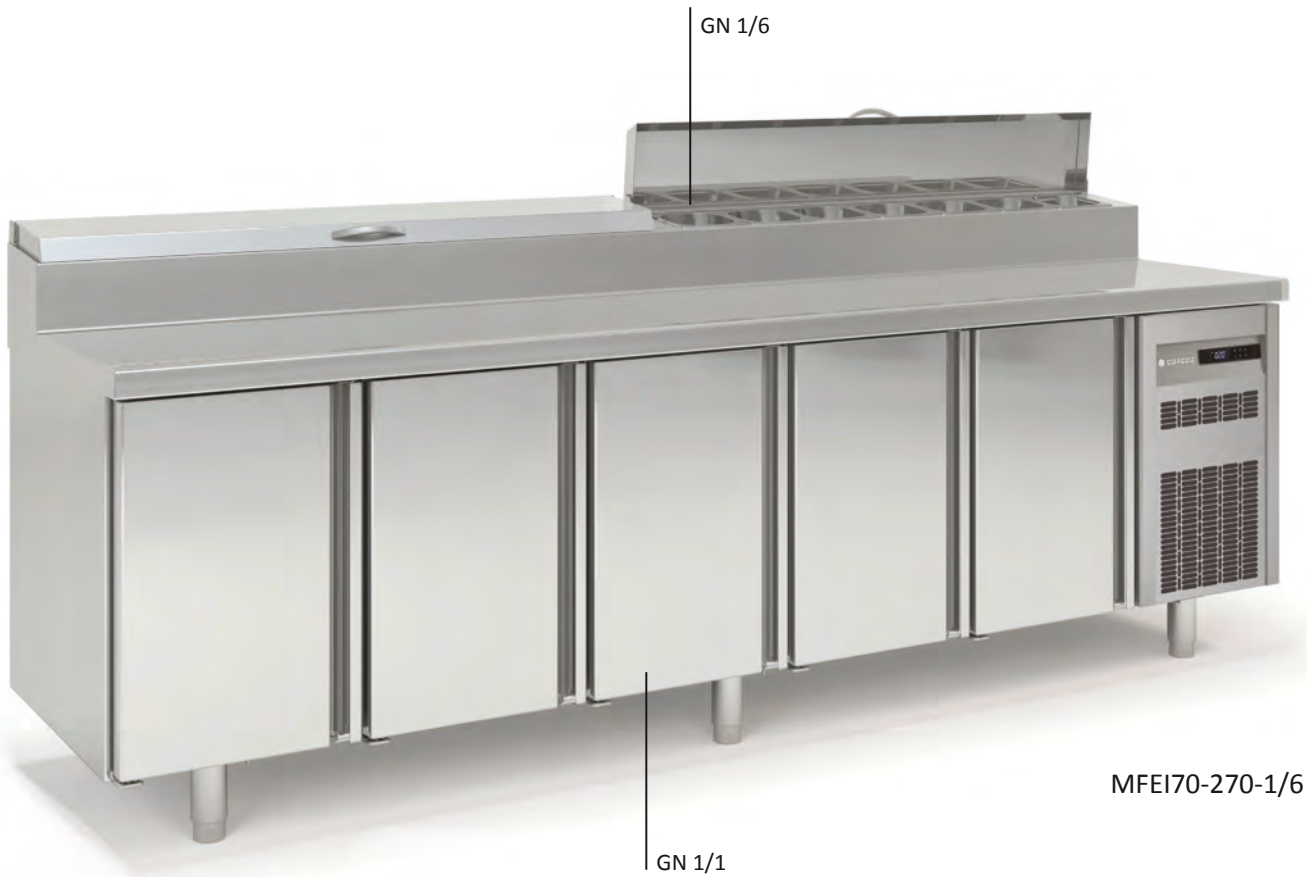
### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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



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



MFEI70-270-1/6

MFEI70-180-1/6  
8xGN1/6



MFEI70-225-1/6  
12xGN1/6



MFEI70-270-1/6  
14xGN1/6



evaporador central  
double fan evaporator





MFPP-140	2.850 €	MFCP-140	3.370 €
----------	---------	----------	---------

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 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFPP-140	1365	700	500	615	320	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCP-140	1365	700	500	615	450	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

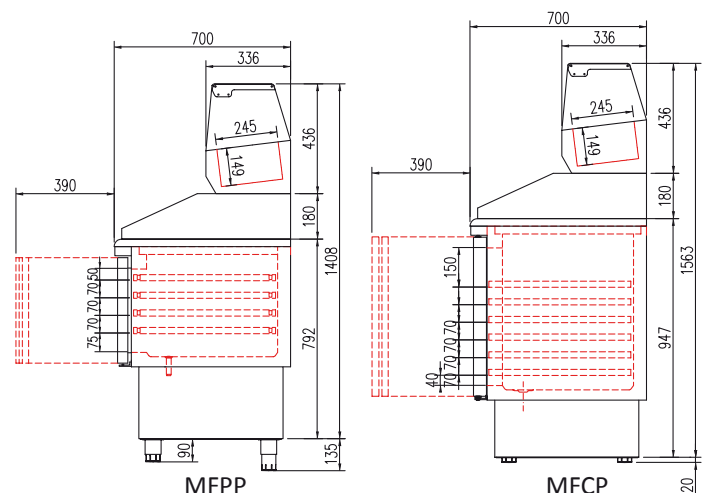
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 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	395 € x set
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFCP: double drawers set, self-closing	444 € x set
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	MFPP: triple drawers set, self-closing	588 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar - consult





evaporador central  
double fan evaporator



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



MFCP-140



MFPP-140





MR80-160	3.380 €	MR80-210	3.950 €	MR80-265	4.530 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------

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 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guía sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MR80-160	1565	800	300	330	375	0	8	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-210	2090	800	300	350	595	0	12	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-265	2615	800	590	480	815	0	16	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; 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
- 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

### 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	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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



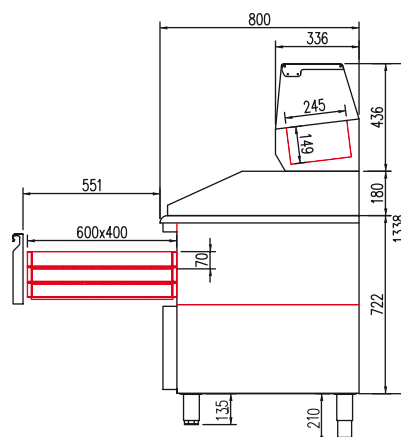
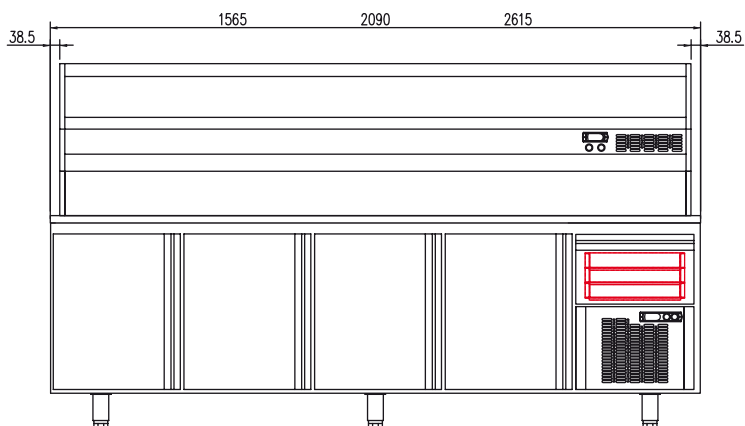
Mesa fría PIZZA cajón neutro  
 PIZZA counter with neutral drawer

2

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



MR80-160




**MFP70-180 4.065 €**

**MFP70-225 4.640 €**

**MFP80-200 4.105 €**

**MFP80-250 4.940 €**

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 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity GN1/4	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFP70-180	1795	700	300	330	8	450	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP70-225	2245	700	300	350	10	635	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP80-200	2020	800	300	330	9	595	10	10	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFP80-250	2545	800	300	350	12	815	15	15	5	230 V - 50 Hz	R-134a

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, 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, 6 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, 6 containers included

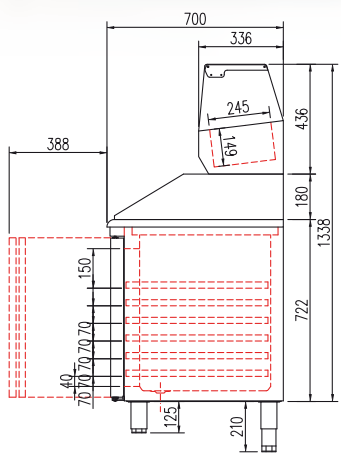
### Opciones - Options

Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	+ 205 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € 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

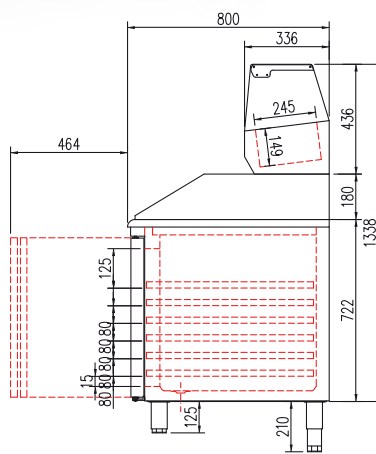
Expositor de ingredientes, con luz  
 Topping unit with light



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



Fondo 700



Fondo 800

Cajas en Gama 800  
 Range 800 containers

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 416 - see page 416

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad capacity GN1/4	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MR60-150	1495	600	300	330	260	6	2			230 V - 50 Hz	R-134a
MR60-200	2020	600	300	350	410	9	3			230 V - 50 Hz	R-134a
MR60-250	2545	600	590	480	560	12	4			230 V - 50 Hz	R-134a
MR70-135	1345	700	300	330	265	5	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
MR70-180	1795	700	300	350	450	8	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
MR70-225	2245	700	590	480	635	10	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-150	1495	800	300	330	375	6		8	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-200	2020	800	300	350	595	9		13	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-250	2545	800	590	480	815	12		18	3	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST & COOL FOOD

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

Expositor de ingredientes, con luz  
Topping unit with light



### Opciones - Options

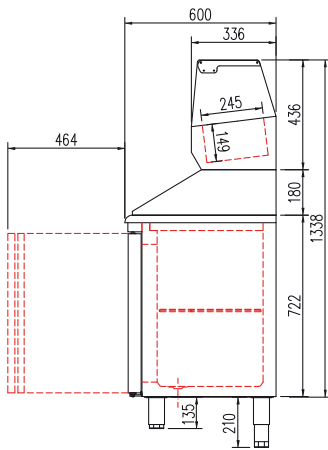
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult

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

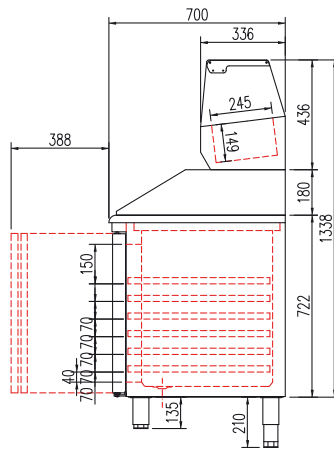
GN 1/4-150



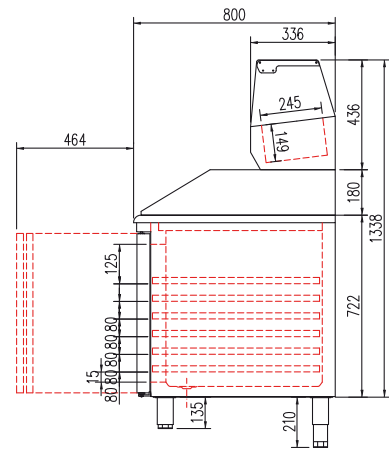
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

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

Cajas en Gama 800  
Range 800 countainers





EI-1/4-135	1.120 €	EI-1/3-135	1.160 €	EI-1/4-135-T	985 €	EI-1/3-135-T	1.035 €
EI-1/4-150	1.135 €	EI-1/3-150	1.180 €	EI-1/4-150-T	1.020 €	EI-1/3-150-T	1.070 €
EI-1/4-180	1.215 €	EI-1/3-180	1.260 €	EI-1/4-180-T	1.110 €	EI-1/3-180-T	1.160 €
EI-1/4-200	1.260 €	EI-1/3-200	1.305 €	EI-1/4-200-T	1.135 €	EI-1/3-200-T	1.190 €
EI-1/4-225	1.320 €	EI-1/3-225	1.340 €	EI-1/4-225-T	1.230 €	EI-1/3-225-T	1.290 €
EI-1/4-250	1.410 €	EI-1/3-250	1.400 €	EI-1/4-250-T	1.295 €	EI-1/3-250-T	1.350 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase volage	refrigerante coolant
EI-1/4-135	+2°C+8°C	1345	140	175	5		230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/4-150	+2°C+8°C	1495	140	175	6		230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/4-180	+2°C+8°C	1795	140	175	8		230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/4-200	+2°C+8°C	2020	140	190	9		230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/4-225	+2°C+8°C	2245	225	190	10		230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/4-250	+2°C+8°C	2545	225	190	12		230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/3-135	+2°C+8°C	1345	140	175		5	230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/3-150	+2°C+8°C	1495	140	175		5	230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/3-180	+2°C+8°C	1795	140	175		7	230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/3-200	+2°C+8°C	2020	140	190		8	230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/3-225	+2°C+8°C	2245	225	190		10	230 V - 50 Hz	R-134a
EI-1/3-250	+2°C+8°C	2545	225	190		11	230 V - 50 Hz	R-134a

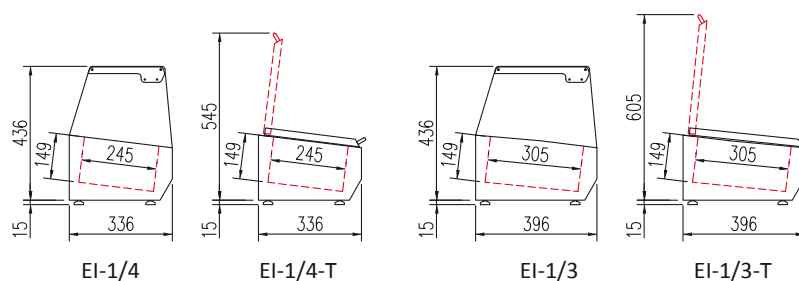
FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- EI cúpula de cristal
- EI-T cubierta inox abatible
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, 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.

- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

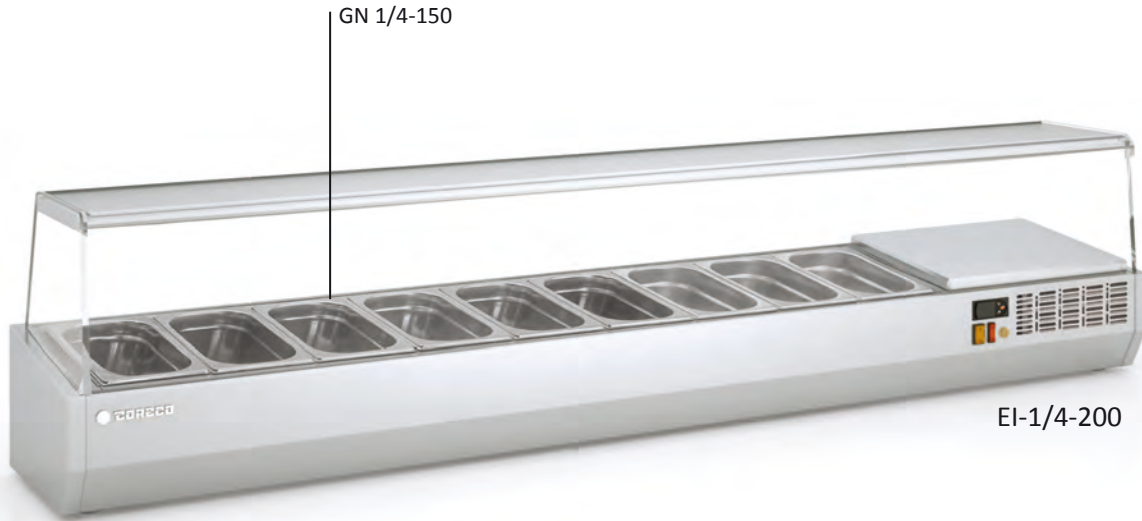


230v 60Hz / 115v 60Hz

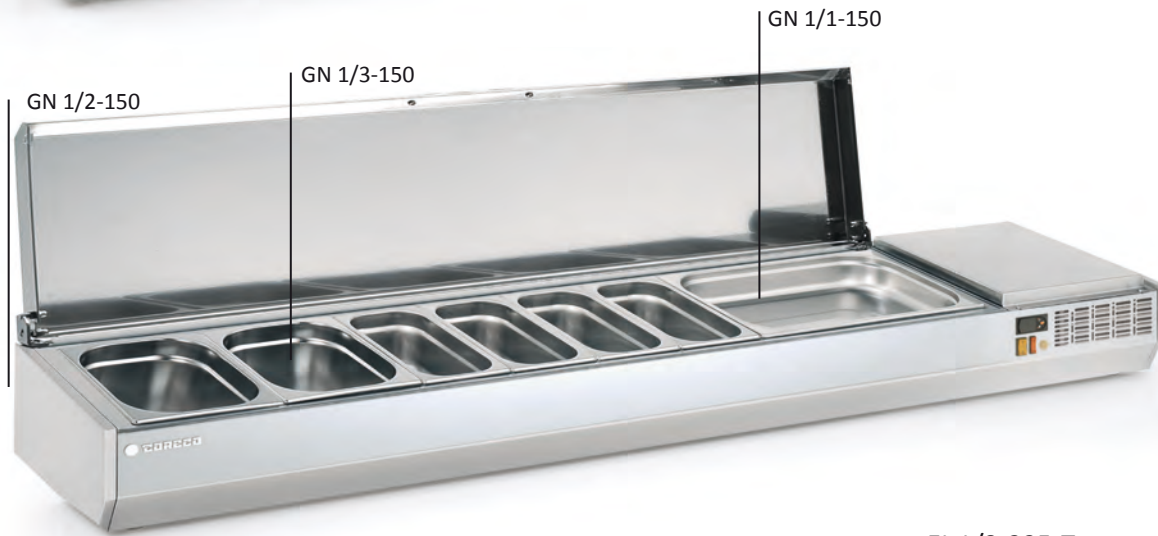
consultar - consult



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



EI-1/4-200



EI-1/3-225-T



EI con luz de serie  
EI light as standard

EI-1/4-135  
5xGN1/4



EI-1/4-150  
6xGN1/4



EI-1/4-180  
8xGN1/4



EI-1/4-200  
9xGN1/4



EI1/4-225  
10xGN1/4



EI-1/4-250  
12xGN1/4



EI-1/3-135  
5xGN1/3



EI-1/3-150  
5xGN1/3



EI-1/3-180  
7xGN1/3



EI-1/3-200  
8xGN1/3



EI-1/3-225  
10xGN1/3



EI-1/3-250  
11xGN1/3



# MESAS REFRIGERADAS REFRIGERATED COUNTERS

# 1



## 600 (snack)

- Pag. 22-23** Mesa fria SNACK  
SNACK refrigerated counter
- Pag. 24-25** Mesa fria SNACK con cajones  
SNACK refrigerated counter with drawers
- Pag. 26-27** Mesa fria SNACK pre-instalación  
SNACK Refrigerated remote consenser unit counter
- Pag. 28-31** Mesa fria SNACK frente mostrador  
Back bar SNACK counter
- Pag. 32-33** Mesa fria SNACK frente mostrador cristal  
Glass doors back bar SNACK counter
- Pag. 34-37** Mesa cafetera frente mostrador  
Back bar coffe counter
- Pag. 38-39** Mesa estantería frente mostrador  
Back bar table with shelves



## 700 (GN 1/1)

- Pag. 40-41** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador  
GN 1/1 counter
- Pag. 42-43** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador con cajones  
GN 1/1 counter with drawers
- Pag. 44-45** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador pre-instalación  
Remote compresor GN 1/1 counter
- Pag. 46-47** Mesa fria GN1/1 central  
pass through GN 1/1 counter
- Pag. 48-49** Mesa fria GN1/1 compacta  
Compact GN 1/1 counter
- Pag. 50-59** Mesa fria GN bajo-cocina  
Under broiler GN counter



## 800 (60x40)

- Pag. 60-61** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador  
60x40 counter
- Pag. 62-63** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador pre-instalacion  
Remote compresor 60x40 counter

## CARACTERISTICAS GENERALES GENERAL FEATURES

### 600 (snack)



### 700 (GN 1/1)



### 800 (60x40)

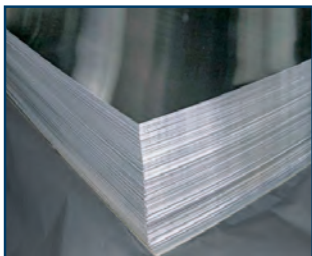


REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

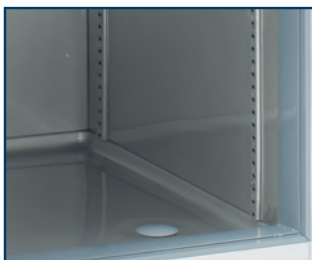
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (según modelo puede variar)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble en el lado derecho
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anti-corrosión
- Evaporación automática del agua de descarche

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop with rounded front and 100 mm sanitary upstand (depending on model, can change)
- Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)
- Stainless steel adjustable legs
- Right side removable and fan assisted condenser unit
- Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corrosion material
- Automatic evaporation of defrost water

### AISI-304



interior esquinas redondeadas  
rounded corner edges



desagüe limpieza  
cleaning drainage

patas de 160 mm  
160 mm leg



burlete desmontable  
gasket detachable



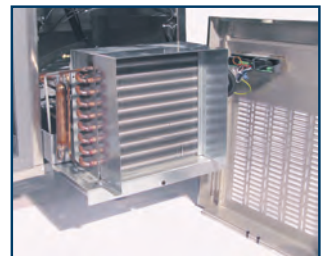
bisagras cierre automático  
self closing hinges



contrapuerta embutida  
pressformed rear door



unidad cond. extraíble  
removable cond. unit



evaporador en el techo  
top mounted evaporator



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

## OPCIONES BAJO PEDIDO OPTIONS ON DEMAND

sin peto  
no splash-back



pre-instalación  
remote condenser unit



motor lado izquierdo  
left side condenser unit



fregadero  
sink



puerta con cerradura  
lock for door



respaldo inox  
SS rear side



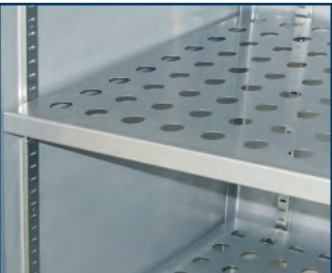
encimera de granito  
granite worktop



cajones (autocierre)  
drawers (selfclosing)



estantes chapa perforada  
perforated shelves



patas de 90 mm  
90 mm legs



puertas de cristal  
glass doors



hidrocarburo  
hydrocarbon



ruedas  
castors



cajones frente de cristal  
drawers with front glass



voltaje y frecuencia  
voltage and frequency





MRS-150	1.705 €
MRSF-150	1.925 €
MCS-150	2.160 €

MRS-200	2.020 €
MRSF-200	2.230 €
MCS-200	2.495 €

MRS-250	2.390 €
MRSF-250	2.620 €
MCS-250	2.995 €

MRS-300	2.860 €
MRSF-300	3.160 €



MRSV-150	1.940 €
MCSV-150	2.370 €

MRSV-200	2.345 €
MCSV-200	2.840 €

MRSV-250	2.815 €
MCSV-250	3.420 €

MRSV-300	3.355 €
----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS/MRSV-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330 / 356	260	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350 / 390	410	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480 / 532	560	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480 / 545	710	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCS/MCSV-150	-20°C-15°C	1495	850	600	300	640 / 666	260	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCS/MCSV-200	-20°C-15°C	2020	850	600	390	830 / 869	410	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCS/MCSV-250	-20°C-15°C	2545	850	600	620	1320 / 1372	560	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

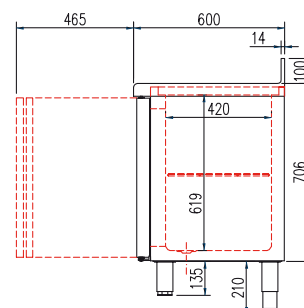
- **MRS / MCS:** Contrapuerta inox embutida
- **MRSV / MCSV:** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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: MRS / MCS 38°C ambiente  
MRSV / MCSV 32°C ambiente

- **MRS / MCS:** Inner side of doors by stamped steel
- **MRSV / MCSV:** double glazed doors + LEDs
- 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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: MRS / MCS 38°C ambient  
MRSV / MCSV 32°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

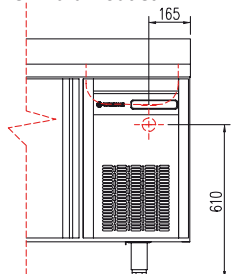
### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	355 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	525 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
motor lado izquierdo + fregadero	left side engine + sink	405 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
tropicalizado 43°C	tropicalizado to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



### MRSF

Toma desagüe fregadero  
Sink drain outlet



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



MRS-200



MRSV-200

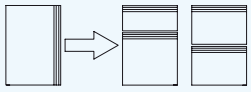
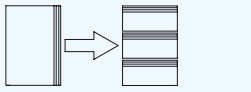
Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Sink



MRSF



MRS-150	1.705 €	MRS-200	2.020 €	MRS-250	2.390 €	MRS-300	2.860 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	355 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	525 €

Capacidad neta por cajonera (2 cajones): 70 litros - Net capacity of drawers-set (2 drawers): 70 liters

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

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
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 +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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening and soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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 +38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



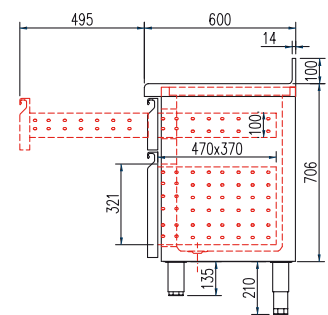
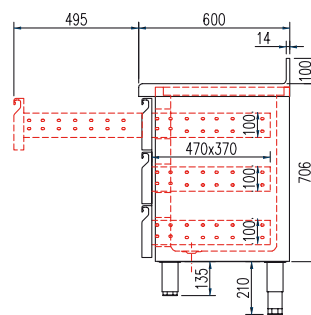
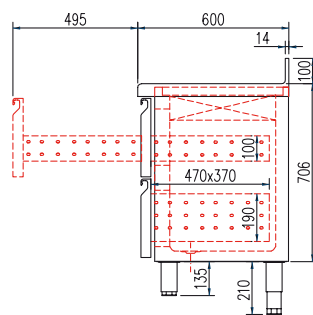
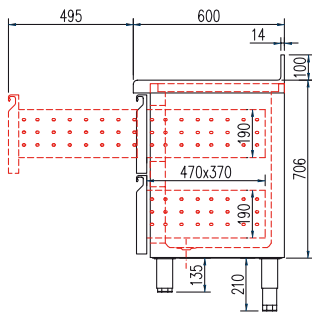
# Mesa fría SNACK, refrigeración con cajones SNACK chiller counter with drawers

1

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



MRS-200  
con cajones auto-cierre  
with soft-closing drawers







MRSP-120	1.380 €
MCSP-120	1.520 €

MRSP-170	1.715 €
MCSP-170	1.890 €

MRSP-220	1.990 €
MCSP-220	2.175 €

MRSP-270	2.360 €
----------	---------



MRSPV-120	1.565 €
MCSPV-120	1.795 €

MRSPV-170	1.995 €
MCSPV-170	2.305 €

MRSPV-220	2.355 €
MCSPV-220	2.725 €

MRSPV-270	2.820 €
-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRSP/MRSPV-120	-2°C+8°C	1195	850	600	300	260	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRSP/MRSPV-170	-2°C+8°C	1720	850	600	300	410	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRSP/MRSPV-220	-2°C+8°C	2245	850	600	590	560	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRSP/MRSPV-270	-2°C+8°C	2770	850	600	590	710	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCSP/MCSPV-120	-20°C-15°C	1195	850	600	380	260	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCSP/MCSPV-170	-20°C-15°C	1720	850	600	480	410	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCSP/MCSPV-220	-20°C-15°C	2245	850	600	680	560	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

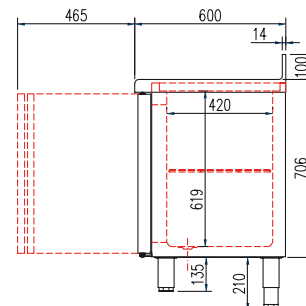
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRSP / MCSP:** contrapuerta inox embutida
- **MRSPV / MCSPV:** doble cristal + LEDs
- 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)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Temperatura de trabajo: MRSP / MCSP 38°C ambiente  
MRSPV / MCSPV 32°C ambiente

- **MRSP / MCSP:** inner side of doors by stamped steel
- **MRSPV / MCSPV:** double glazed doors + LEDs
- 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$
- Operating temperature: MRSP / MCSP 38°C ambient  
MRSPV / MCSPV 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	355 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	525 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
evaporación automática	defrost water evaporation	65 €



# Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION SNACK chiller and freezer counter, for REMOTE condenser unit

1

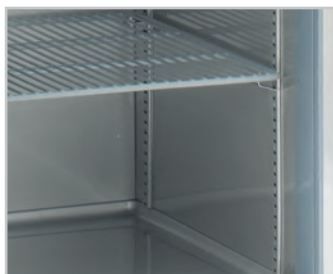
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRSP-220  
Conexiones lado izquierdo (opcional)  
Left side connections (optional)



MRSPV-170





FMR-150 1.915 €



FMR-200 2.305 €



FMR-250 2.685 €



FMR-300 3.100 €



FMRP-120 1.465 €



FMRP-170 1.815 €



FMRP-220 2.130 €



FMRP-270 2.535 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMR-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	330	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	350	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	480	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	480	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-120	-2°C+8°C	1195	1040	600	300		340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-170	-2°C+8°C	1720	1040	600	300		540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-220	-2°C+8°C	2245	1040	600	590		740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-270	-2°C+8°C	2770	1040	600	590		940	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

**FMR**

- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

**FMRP**

- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$

- 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  $90^{\circ}$  de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad  $40\text{ Kg/m}^3$ , cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMR). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a  $38^{\circ}\text{C}$  ambiente

**FMR**

- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

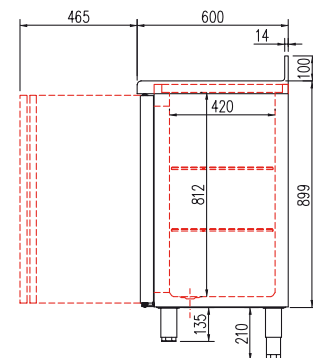
**FMRP**

- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended coolant R134a
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$

- 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, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- $40\text{ Kg/m}^3$  density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMR). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature,  $38^{\circ}\text{C}$  ambient

**Opciones - Options**

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado $43^{\circ}\text{C}$	tropicalized to $43^{\circ}\text{C}$	consultar - consult
versión baja temperatura $-20^{\circ}\text{C}$ - $-15^{\circ}\text{C}$	$-20^{\circ}\text{C}$ - $-15^{\circ}\text{C}$ version	consultar - consult
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	570 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	715 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



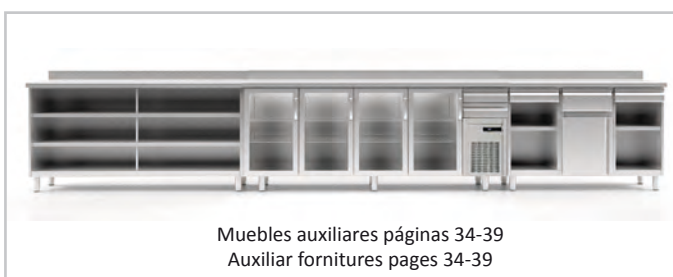
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMR-250



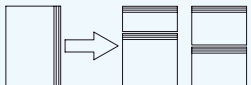
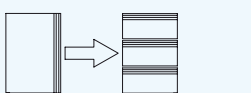
FMRP-220



Muebles auxiliares páginas 34-39  
Auxiliar fornitures pages 34-39



FMR-150	1.915 €	FMR-200	2.305 €	FMR-250	2.685 €	FMR-300	3.100 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	570 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	715 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMR-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	330	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	350	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	480	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	480	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

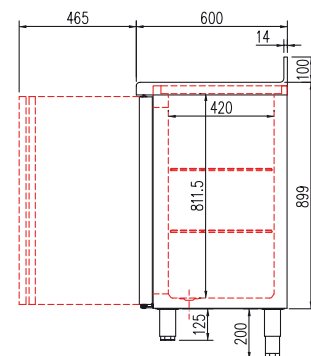
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 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
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

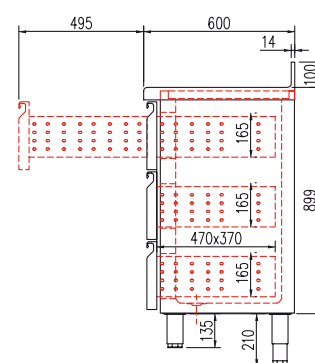
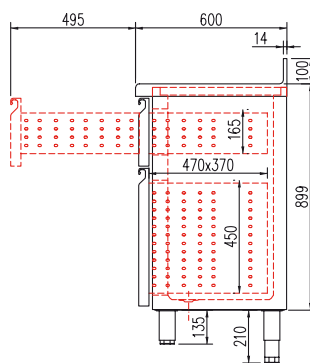
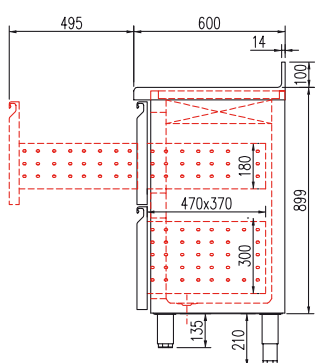
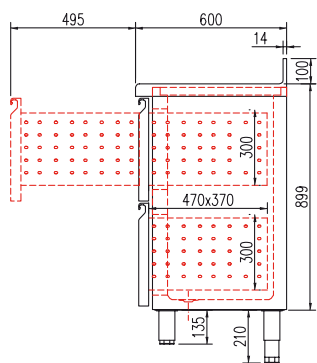
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



FMR-250  
con cajones auto-cierre  
with soft-closing drawers



Muebles auxiliares páginas 34-39  
Auxiliar forniture pages 34-39





FMRV-150 2.180 €



FMRV-200 2.670 €



FMRV-250 3.180 €



FMRV-300 3.680 €



FMRPV-120 1.710 €



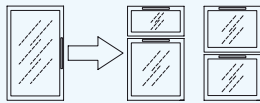
FMRPV-170 2.180 €



FMRPV-220 2.600 €



FMRPV-270 3.120 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre  
 Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

670 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMRV-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	356	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	390	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	532	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	545	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-120	-2°C+8°C	1195	1040	600	300	340	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-170	-2°C+8°C	1720	1040	600	300	540	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-220	-2°C+8°C	2245	1040	600	590	740	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-270	-2°C+8°C	2770	1040	600	590	940	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

**FMRV**

- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tova.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

**FMRPV**

- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a.
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$

- 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  $90^\circ$  de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad  $40 \text{ Kg/m}^3$ , cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMRV). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a  $32^\circ\text{C}$  ambiente

**FMRV**

- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

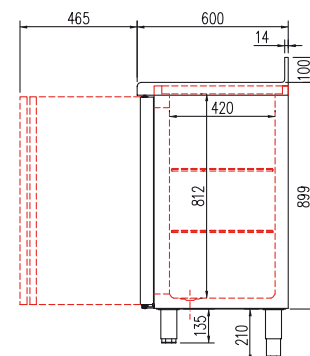
**FMRPV**

- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended coolant R134a.
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$

- 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
- Double glazed door
- Interior LEDs lighting as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- $40 \text{ Kg/m}^3$  density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMRV). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature,  $32^\circ\text{C}$  ambient

**Opciones - Options**

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajón tova café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
tropicalizado $43^\circ\text{C}$	tropicalized to $43^\circ\text{C}$	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
versión baja temperatura $-20^\circ\text{C}$ - $-15^\circ\text{C}$	$-20^\circ\text{C}$ - $-15^\circ\text{C}$ version	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración cajones de cristal  
Chiller BACK BAR SNACK counter with glass drawers

1

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



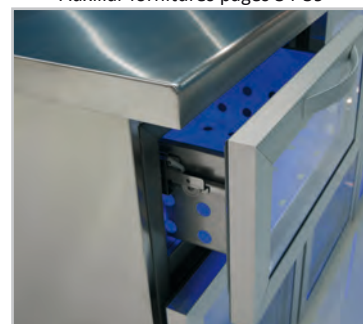
FMRV-250



FMRV-250  
con dos sets de cajones dobles  
with two double glass drawers sets



FMRVP-220



Muebles auxiliares páginas 34-39  
Auxiliar fornitures pages 34-39





MCC-50-C 415 €



MCC-50-T 415 €



MCC-90 695 €



MCC-140 995 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones drawers	tolva hopper	puertas doors
MCC-50-T	475	1040	600	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	4	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

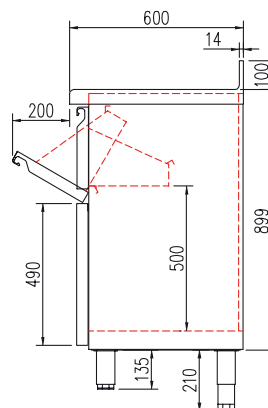
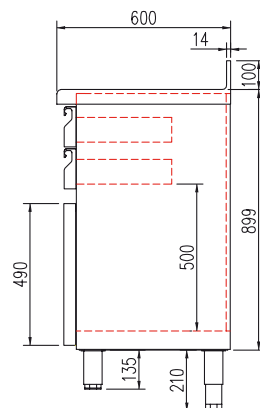
- Módulos de diseño compacto
  - Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
  - Respaldo en acero plastificado
  - Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
  - Cajones con guías de rodamientos
  - Cajón tolva para café, desmontable
  - Cajones y tolva, son intercambiables
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

MC-50-T: 1 x cajón tolva para café  
MC-50-C: 2 x cajones con guías

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Compact designed modules
  - AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
  - Rear panel in plasticized steel
  - AISI-304/18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
  - Drawers with slides
  - Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface
  - Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)
  - AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Can be produced on request, in different measures

MC-50-T: 1 x sediment special drawer  
MC-50-C: 2 x drawers with slides



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



MCC-50-T



MCC-90



FMR-150 + MCC-50T  
Encimera especial  
Special worktop



MCC-140

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 28 y 33 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 28 and 33



MC-100	705 €
MC-100-2	720 €

MC-150	860 €
MC-150-2	895 €

MC-200	990 €
MC-200-2	1.025 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones drawers
MC-100	990	1040	600	1
MC-150	1495	1040	600	2
MC-200	2020	1040	600	2

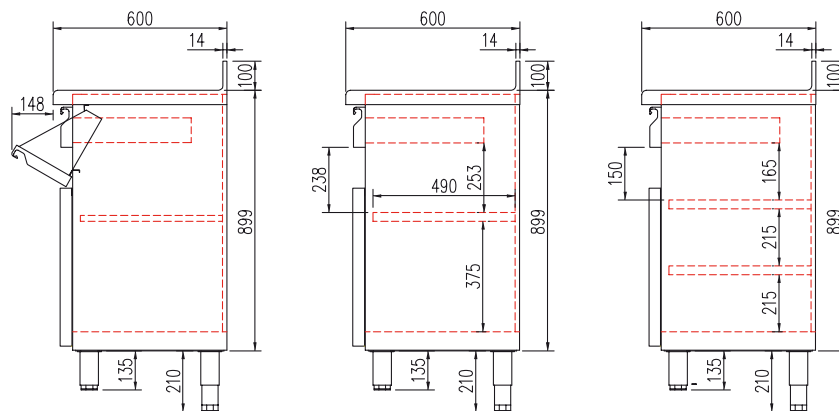
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
  - Respaldo en acero plastificado.
  - Apoyos inox, regulables en altura.
  - Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
  - Tolva para café con golpeador.
  - MC - Un estante intermedio.
  - MC-2 - Dos estantes intermedios.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
  - Plasticised steel backing.
  - Height-adjustable stainless steel supports.
  - Auxiliary drawers on guides with wheels.
  - Coffee sediment special drawer with hitting surface
  - MC - One intermediate shelf.
  - MC-2 - Two intermediate shelves.
- Can be produced on request, in different measures

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS



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



MC - 150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 28 a 33 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 28 to 33



EFM60-100	490 €	EFM60-150	605 €	EFM60-200	750 €
EFM60-100-2	565 €	EFM60-150-2	665 €	EFM60-200-2	825 €
EFM35-100	375 €	EFM35-150	525 €	EFM35-200	670 €
EFM35-100-2	425 €	EFM35-150-2	570 €	EFM35-200-2	705 €

### Características técnicas - Technical data

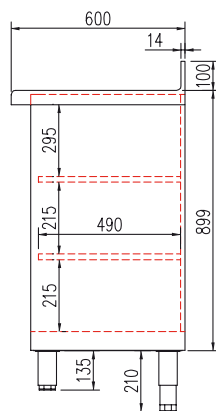
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)
EFM60-100	990	1040	600
EFM60-150	1495	1040	600
EFM60-200	2020	1040	600
EFM35-100	1000	1040	350
EFM35-150	1495	1040	350
EFM35-200	2020	1040	350

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

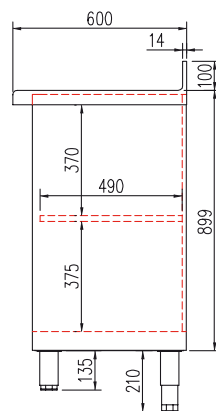
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

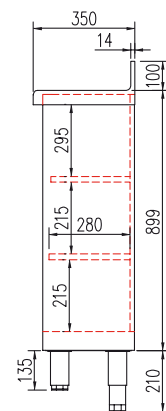
- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- EFM-2: two shelves as standard
- Can be produced on request, in different measures



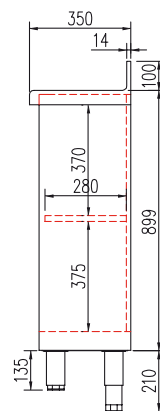
EFM60-2



EFM60



EFM35-2



EFM35

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



EFM60 -200 - 2



EFM35 -150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 28 a 33 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 28 to 33



MRG-150	1.930 €
MRGF-150	2.120 €
MCG-150	2.530 €

MRG-200	2.290 €
MRGF-200	2.490 €
MCG-200	2.970 €

MRG-250	2.715 €
MRGF-250	2.850 €
MCG-250	3.460 €

MRG-300	3.060 €
MRGF-300	3.320 €



MRGV-150	2.160 €
MCGV-150	2.760 €

MRGV-200	2.610 €
MCGV-200	3.335 €

MRGV-250	3.130 €
MCGV-250	3.950 €

MRGV-300	3.605 €
----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRG / MRGV-150	-2°C+8°C	1345	850	700	300	330 / 356	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG / MRGV-200	-2°C+8°C	1795	850	700	300	350 / 390	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG / MRGV-250	-2°C+8°C	2245	850	700	590	480 / 532	635	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG / MRGV-300	-2°C+8°C	2695	850	700	590	480 / 545	820	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCG/MCGV-150	-20°C-15°C	1345	850	700	300	640 / 666	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCG/MCGV-200	-20°C-15°C	1795	850	700	390	830 / 869	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCG/MCGV-250	-20°C-15°C	2245	850	700	620	1320 / 1372	635	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRG / MCG:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGV / MCGV:** doble cristal + LEDs
- 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)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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: MRG / MCG 38°C ambiente  
MRGV / MCGV 32°C ambiente

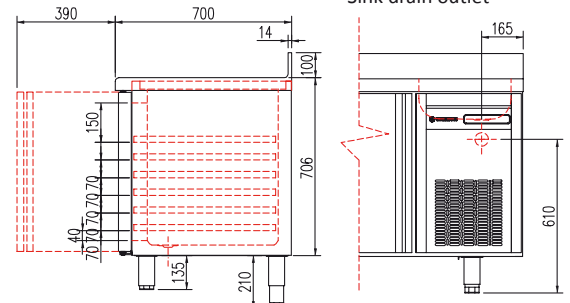
- **MRG / MCG:** Inner side of doors by stamped steel
- **MRGV / MCGV:** double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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: MRG / MCG 38°C ambient  
MRGV / MCGV 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, soft-closing	445 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	590 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
motor lado izquierdo + fregadero	left side engine + sink	405 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult

## MRGF

Toma desagüe fregadero  
Sink drain outlet



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



MRG-200



MRGV-250  
dotación parrillas y contenedores extra  
with extra containers and shelves

Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Sink

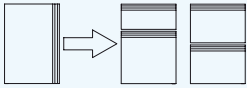
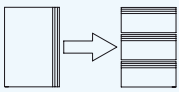


MRGF





MRG-150	1.930 €	MRG-200	2.290 €	MRG-250	2.715 €	MRG-300	3.060 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	445 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	590 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRG-150	-2°C+8°C	1345	850	700	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG-200	-2°C+8°C	1795	850	700	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG-250	-2°C+8°C	2245	850	700	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG-300	-2°C+8°C	2695	850	700	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

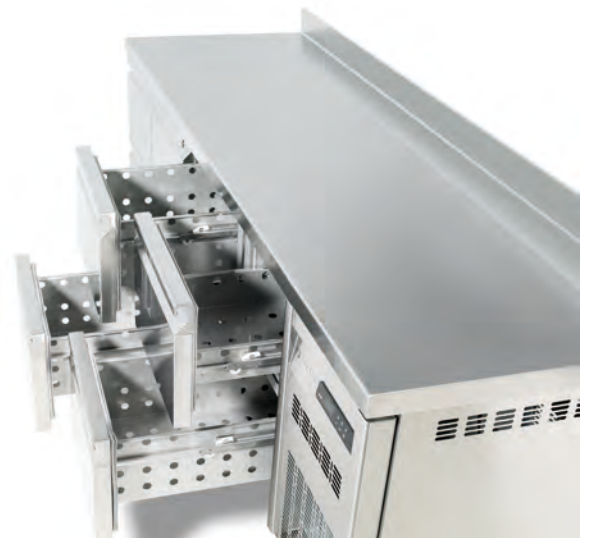
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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 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
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



# Mesa fría GN 1/1, refrigeración con CAJONES GN 1/1 chiller counter with DRAWERS

1

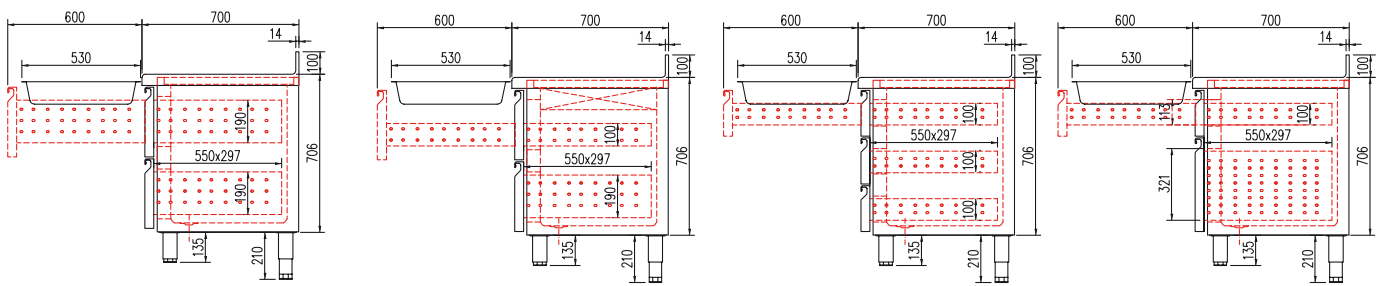
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



**MRG-200**  
con cajones auto-cierre  
with soft-closing drawers

GN 1/1 - 200

GN 1/1 - 100





MRGP-120	1.470 €
MCGP-120	1.595 €

MRGP-170	1.770 €
MCGP-170	1.910 €

MRGP-220	2.150 €
MCGP-220	2.240 €

MRGP-270	2.490 €
----------	---------



MRGPV-120	1.660 €
MCGPV-120	1.865 €

MRGPV-170	2.045 €
MCGPV-170	2.325 €

MRGPV-220	2.510 €
MCGPV-220	2.790 €

MRGPV-270	2.950 €
-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRGP / MRGPV-120	-2°C+8°C	1045	850	700	300	265	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-170	-2°C+8°C	1495	850	700	300	450	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-220	-2°C+8°C	1945	850	700	590	635	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-270	-2°C+8°C	2395	850	700	590	820	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MCGP / MCGPV-120	-20°C-15°C	1045	850	700	300	265	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A
MCGP / MCGPV-170	-20°C-15°C	1495	850	700	390	450	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A
MCGP / MCGPV-220	-20°C-15°C	1945	850	700	620	635	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRGP / MCGP:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGPV / MCGPV:** doble cristal + LEDs

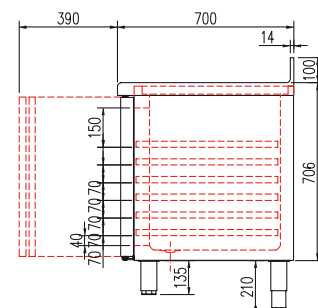
- **MRGP / MCGP:** inner side of doors by stamped steel
- **MRGPV / MCGPV:** double glazed doors + LEDs

- 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)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^\circ\text{C}$
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRGP / MCGP 38°C ambiente  
MRGPV / MCGPV 32°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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $Dt = 12^\circ\text{C}$
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRG / MCG 38°C ambient  
MRGV / MCGV 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, soft-closing	445 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	590 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



# Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION GN 1/1 chiller and freezer counter, for REMOTE condenser unit

1

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



MRGP-200



MRGPV-200





MFCG-150	2.320 €	MFCG-200	2.710 €	MFCG-250	3.285 €	MFCG-300	3.840 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFCG-150	-2°C+8°C	1345	850	780	300	330	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-200	-2°C+8°C	1795	850	780	300	350	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-250	-2°C+8°C	2245	850	780	590	480	635	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-300	-2°C+8°C	2695	850	780	590	480	820	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

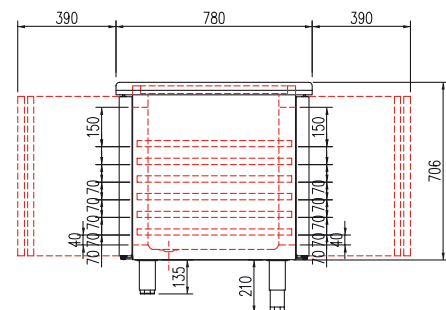
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes curvos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded fronts
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

### 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
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
puertas de cristal	glass doors	113 € x ud
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



MFCG-250  
puerta de cristal a 1 cara (opcional) vista trasera  
glass doors (option), rear view



MFCG-250



Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Sink



optional



MF-100	1.635 €
MFV-100	1.825 €
MN-100	2.350 €

MFC-100	1.690 €
MFCV-100	1.880 €
MCN-100	2.405 €

MF-140	1.835 €
MFV-140	2.130 €

MFC-140	1.970 €
MFCV-140	2.265 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensiónmonofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MF-100	-2°C+8°C	915	900	700	300	330	200	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFC-100	-2°C+8°C	915	950	700	300	330	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MN-100	-20 -15°C	915	900	700	300	640	200	1	1	230 V - 50 Hz	R404A
MCN-100	-20 -15°C	915	950	700	300	640	265	1	1	230 V - 50 Hz	R404A
MF-140	-2°C+8°C	1365	900	700	300	350	300	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFC-140	-2°C+8°C	1365	950	700	390	830	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

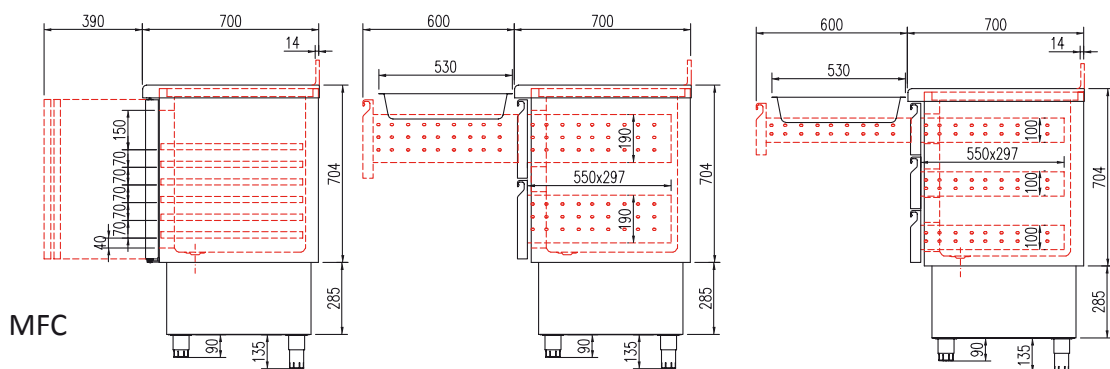
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 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 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

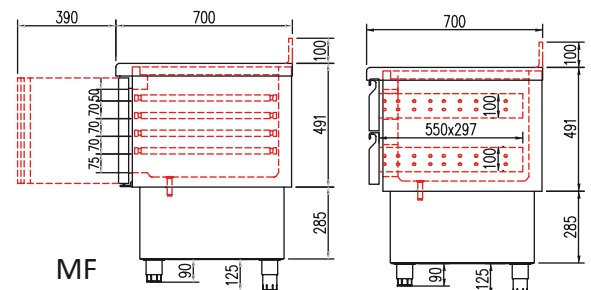
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **MFC:** inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 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 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS



### 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
MF cajonera doble inox	MF double drawers set	395 € x set
MFC cajonera doble inox, auto-cierre	MFC double drawers set, soft-closing	445 € x set
MFC cajonera triple inox, auto-cierre	MFC triple drawers set, soft-closing	590 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
mantenimiento de congelados	freezer	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



MFC-100  
con ruedas  
with castors



MFCV-100



MF-100

Comparativa capacidades gama MFC MRG capacity comparison

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	915	950	700	265
MRG-150	1395	850	700	265
MFC-140	1365	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140





MFB-120	2.260 €
---------	---------



MFB-160	2.745 €
---------	---------



MFB-120-CC	3.050 €
------------	---------



MFB-160-CC	3.930 €
------------	---------

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB-120	-2°C+8°C	1200	600	700	300	320	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-160	-2°C+8°C	1600	600	700	356	375	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

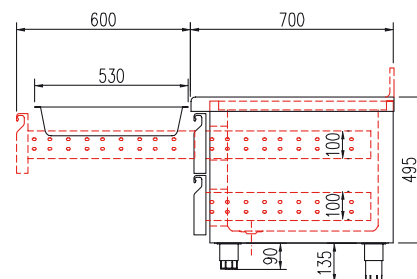
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC**: Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, 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 GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- **MFB-CC**: Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA modular 400  
modular 400 GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1



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



GN 1/1 - 100

MFB-120



MFB-160-CC



KBR-47	2.180 €	KBR-65	3.010 €	KBR-83	3.660 €
--------	---------	--------	---------	--------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
KBR-47	-2°C+8°C	1210	600	700	300	320	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-65	-2°C+8°C	1660	600	700	356	375	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-83	-2°C+8°C	2110	600	700	565	470	230 V - 50 Hz	R-134a

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

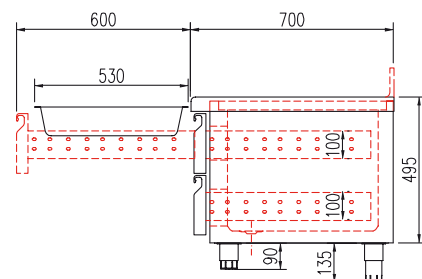
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 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 GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 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
  - Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
  - AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
  - Worktop can be customized on demand
  - AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 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 GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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





MFB-135	1.870 €	MFB-180	2.250 €	MFB-220	2.690 €	MFB-270	3.170 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------



MFB-135-C	2.170 €	MFB-180-C	2.745 €	MFB-220-C	3.405 €	MFB-270-C	4.000 €
-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------



MFB-135-CC	2.565 €	MFB-180-CC	3.140 €	MFB-220-CC	3.800 €	MFB-270-CC	4.395 €
------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB-135	-2°C+8°C	1345	600	700	300	330	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-180	-2°C+8°C	1795	600	700	300	350	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-220	-2°C+8°C	2200	600	700	590	480	405	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-270	-2°C+8°C	2695	600	700	590	480	505	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-135-C	-2°C+8°C	1345	600	700	300	330		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-180-C	-2°C+8°C	1795	600	700	300	350		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-220-C	-2°C+8°C	2200	600	700	590	480		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-270-C	-2°C+8°C	2695	600	700	590	480		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFB** dotación de puertas
- **MFB-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFB-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

- **MFB** doors as standard
- **MFB-C** double drawers sets + one door as standard
- **MFB-CC** double drawers sets + evaporators between drawers

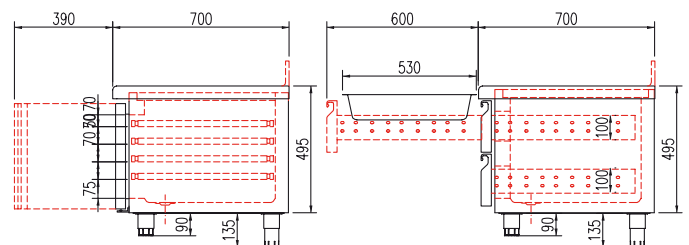
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 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 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 90 to 125 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 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

### 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
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



MFB

MFB-C

Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA  
GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1



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

600 mm



MFB-180-CC



GN 1/1 - 100

puerta  
door

MFB-220-C





MFBP-105	1.405 €
----------	---------



MFBP-150	1.715 €
----------	---------



MFBP-195	2.140 €
----------	---------



MFBP-105-C	1.750 €
------------	---------



MFBP-150-C	2.330 €
------------	---------



MFBP-195-C	2.920 €
------------	---------



MFBP-105-CC	2.145 €
-------------	---------



MFBP-150-CC	2.725 €
-------------	---------



MFBP-195-CC	3.315 €
-------------	---------

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFBP-105	-2°C+8°C	1045	600	700	300	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-150	-2°C+8°C	1495	600	700	300	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-195	-2°C+8°C	1945	600	700	590	405	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-105-C	-2°C+8°C	1045	600	700	300	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-150-C	-2°C+8°C	1495	600	700	300	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-195-C	-2°C+8°C	1945	600	700	590	405	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

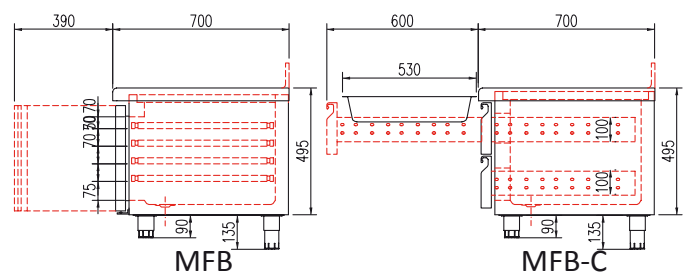
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFBP** dotación de puertas
- **MFBP-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFBP-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales
- 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)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^\circ\text{C}$
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 38°C ambiente

- **MFBP** doors as standard
- **MFBP-C** double drawers sets + one dor as standard
- **MFBP-CC** double drawers sets + evaporators between drawers
- 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $Dt = 12^\circ\text{C}$
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 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 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
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA PRE-INSTALACION  
GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER for REMOTE condenser unit

1

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



MFBP-195

600 mm



GN 1/1 - 100

puerta  
door

MFBP-195 - C







MCB-135	2.485 €	MCB-180	2.900 €	MCB-135-C	2.745 €	MCB-180-C	3.410 €
---------	---------	---------	---------	-----------	---------	-----------	---------



MCBP-105	1.585 €	MCBP-150	1.715 €	MCBP-105-C	1.750 €	MCBP-150-C	2.330 €
----------	---------	----------	---------	------------	---------	------------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MCB-135	-20°C-15°C	1345	600	700	300	640	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCB-180	-20°C-15°C	1795	600	700	390	830	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCB-135-C	-20°C-15°C	1345	600	700	300	640		1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCB-180-C	-20°C-15°C	1795	600	700	390	830		1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-105	-20°C-15°C	1045	600	700	300		170	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-150	-20°C-15°C	1495	600	700	390		285	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-105-C	-20°C-15°C	1045	600	700	300			1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-150-C	-20°C-15°C	1495	600	700	390			1	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

- **MCB / MCBP** dotación de puertas
- **MCB-C / MCBP-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- 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)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 38°C ambiente

#### MCB / MCB-C

- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

#### MCBP / MCBP-C

- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^\circ\text{C}$

- **MCB / MCBP** doors as standard
- **MCB-C / MCBP-C** double drawers sets + one door as standard

- 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 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 38°C ambiente

#### MCB / MCB-C

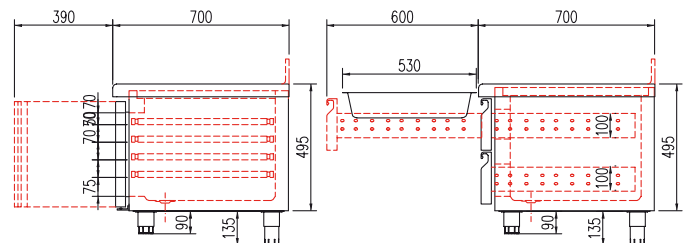
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

#### MCBP / MCBP-C

- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$

### 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
motor / conexiones lado izquierdo	left side engine or connections	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Mesa fría GN 2/1, mant. congelados BAJO COCINA  
GN 1/1 freezer counter UNDER BROILER

1



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

600 mm



MCB-180-C



MCBP-105





MRP-150	2.150 €
MCP-150	2.665 €

MRP-200	2.570 €
MCP-200	3.120 €

MRP-250	3.100 €
MCP-250	3.325 €



MRPV-150	2.385 €
MCPV-150	2.900 €

MRPV-200	2.930 €
MCPV-200	3.480 €

MRPV-250	3.550 €
MCPV-250	3.875 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRP / MRPV-150	-2°C+8°C	1495	850	800	300	330 / 356	375	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MRP / MRPV-200	-2°C+8°C	2020	850	800	300	350 / 390	595	15	230 V - 50 Hz	R-134a
MRP / MRPV-250	-2°C+8°C	2545	850	800	590	480 / 532	815	20	230 V - 50 Hz	R-134a
MCP / MCPV-150	-20°C-15°C	1495	850	800	300	640 / 666	375	10	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP / MCPV-200	-20°C-15°C	2020	850	800	390	830 / 869	595	15	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP / MCPV-250	-20°C-15°C	2545	850	800	620	1320 / 1372	815	20	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRP / MCP** Contrpuerta inox embutida
- **MRPV / MCPV** doble cristal+ LEDs

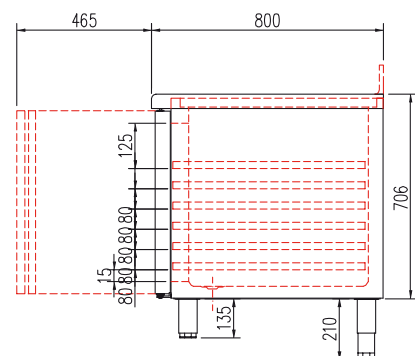
- **MRP / MCP** inner side of doors by stamped steel
- **MRPV / MCPV** double glazed doors + LEDs

- 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)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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: MRP / MCP 38°C ambiente  
MRPV / MCPV 32°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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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: MRP / MCP 38°C ambient  
MRPV / MCPV 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
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas perez	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados  
60x40 chiller and freezer counter

1

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



MRPV-250  
dotación parillas extra  
with extra shelves



MRP-250





MRPP-120	1.610 €
MCP-120	1.765 €

MRPP-170	2.025 €
MCP-170	2.225 €

MRPP-220	2.445 €
MCP-220	2.500 €



MRPPV-120	1.805 €
MCPV-120	2.040 €

MRPPV-170	2.320 €
MCPV-170	2.640 €

MRPPV-220	2.815 €
MCPV-220	3.055 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRPP / MRPPV-120	-2°C+8°C	1195	850	800	300	375	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MRPP / MRPPV-170	-2°C+8°C	1720	850	800	300	595	15	230 V - 50 Hz	R-134a
MRPP / MRPPV-220	-2°C+8°C	2245	850	800	590	815	20	230 V - 50 Hz	R-134a
MCP-120	-20°C-15°C	1195	850	800	300	375	10	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP-170	-20°C-15°C	1720	850	800	390	595	15	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP-220	-20°C-15°C	2245	850	800	620	815	20	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

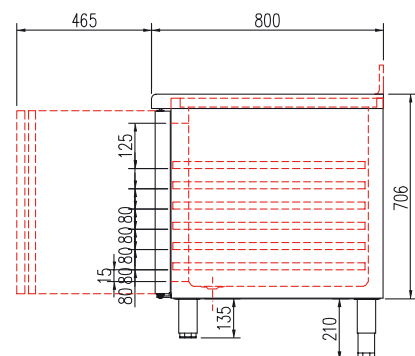
- **MRPP / MCP** Contrapuerta inox embutida
- **MRPPV / MCPV** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (Opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 (MRPP MCP). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo: MRPP / MCP 38°C ambiente  
MRPPV / MCPV 32°C ambiente

- **MRPP / MCP** inner side of doors by stamped steel
- **MRPPV / MCPV** double glazed doors + LEDs
- 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (MRPP MCP). Efficient management of energy consumption
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
- Operating temperature: MRPP / MCP 38°C ambient  
MRPPV / MCPV 32°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

### Opciones - Options

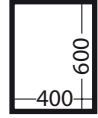
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION  
60x40 chiller and freezer counter for remote condenser unit

1

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



MRPP-220



MRPPV-220  
con parrillas extra  
with extra shelves

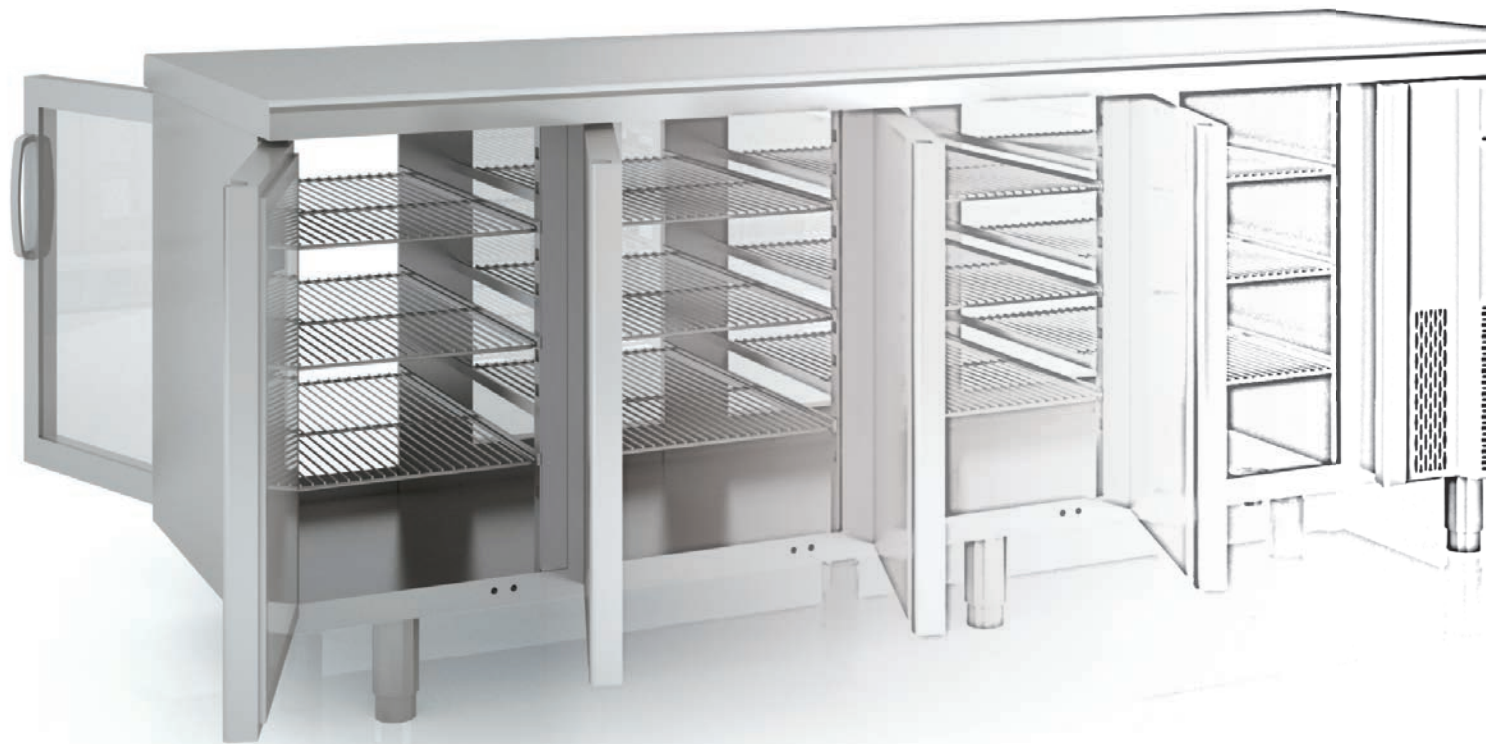


# 4

## MESAS REFRIGERADAS

### REFRIGERATED COUNTER

### MEUBLE RÉFRIGÉRÉE



**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Luz interior en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo)
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre

**TECHNICAL DATA**

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior light in glass door models
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand depending on model)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Removable stainless refrigerated drawers on telescopic guides with self-closing system

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière
- Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré.
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90° à l'ouverture)
- Contreporte en Inox encastrée
- Lumière intérieure dans les modèles de portes en verre
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec avant incurvé et arrière avec bavette de 100mm et évacuation sanitaire (sur option : sans bavette en fonction du modèle)
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur, posés sur soutien en inox.
- Pies en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Unité de condensation ventilée extractible
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m<sup>3</sup>, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32°C
- Amovibles tiroirs réfrigérés inoxydable sur glissières télescopiques avec système de fermeture automatique



**BMR** Página 139  
Mesas frías SNACK  
Counter SNACK  
Meuble SNACK



**DMF** Página 155  
Mesa compacta GN 1/1  
Compact table  
Table compacte



**BMRP** Página 141  
Mesas frías SNACK preinstalación  
Counter SNACK preinstallation  
Meuble SNACK préinstallation



**MP / MS** Página 157  
Mesa fría saladette GN 1/1  
GN 1/1 Saladette counter  
Meuble saladette GN 1/1



**CMR** Página 143  
Frente mostrador SNACK  
SNACK front desk  
Réception SNACK



**DMFG** Página 159  
Mesa fría salad-chef GN 1/1  
GN 1/1 salad-chef counter  
Meuble salad-chef GN 1/1



**BRG** Página 145  
Mesa fría GN 1/1  
GN 1/1 counter  
Meuble GN 1/1



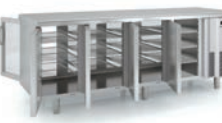
**DMFK** Página 161  
Mesa fría GN 1/1 fast food  
GN 1/1 fast food counter  
Meuble fast food GN 1/1



**BRGP** Página 147  
Mesa fría GN 1/1 preinstalación  
GN 1/1 counter preinstallation  
Meuble GN 1/1 préinstallation



**DMFK** Página 163  
Mesa fría GN 1/1 kebab  
GN 1/1 kebab counter  
Meuble kebab GN 1/1



**BRG-DA** Página 149  
Mesa fría central GN 1/1  
GN 1/1 central counter  
Meuble central GN 1/1



**MEI** Página 165  
Mesa fría sushi-chef  
Sushi-chef counter  
Meuble sushi-chef



**BCR** Página 151  
Mesa fría GN 1/1 bajo cocina  
GN 1/1 under kitchen counter  
Sous cuisine meuble GN 1/1



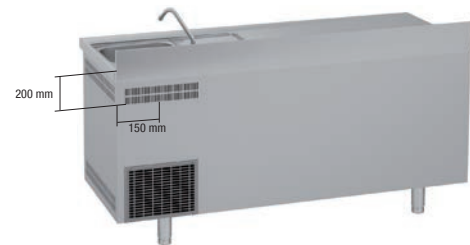
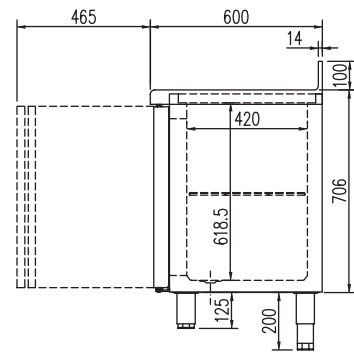
**DMFPP** Página 167  
Mesa fría pizza compacta  
Compact pizza counter  
Meuble compacte



**BPR** Página 153  
Mesa pastelera  
Pastry counter  
Meuble Pâtisserie



**MP** Página 169  
Mesa fría pizza  
Pizza counter  
Meuble pizza



TOMA DE DESAGÜE · DRAIN OUTLET · DRAIN FAIRE



DETALLE FREGADERO · DETAIL SINK · DETAIL ÉVIER



BMR-200



BMR-200-F



BMR-200-2/3

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes x set	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves x set	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères x set	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	mm	W	W	L	Kg				
BMR/BMRV-150	1495	850	600	250	350	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMR/BMRV-200	2020	850	600	300	396	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMR/BMRV-250	2545	850	600	590	615	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMR/BMRV-300	3070	850	600	590	615	710	155	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMC/BMCV-150	1495	850	600	390	880	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BMC/BMCV-200	2020	850	600	390	880	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BMC/BMCV-250	2545	850	600	620	1014	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C



LED

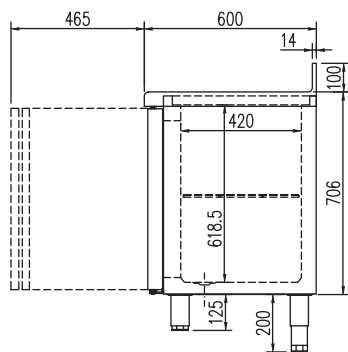
BMR-200-V

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	20 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	355 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	525 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	45 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	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

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.

BMR-150 <b>1.700 €</b>	BMR-200 <b>2.015 €</b>	BMR-250 <b>2.390 €</b>	BMR-300 <b>2.860 €</b>
BMC-150 <b>2.160 €</b>	BMC-200 <b>2.495 €</b>	BMC-250 <b>2.995 €</b>	
BMR-150-V <b>1.940 €</b>	BMR-200-V <b>2.345 €</b>	BMR-250-V <b>2.815 €</b>	BMR-300-V <b>3.355 €</b>
BMC-150-V <b>2.370 €</b>	BMC-200-V <b>2.840 €</b>	BMC-250-V <b>3.420 €</b>	
BMR-150-F <b>1.925 €</b>	BMR-200-F <b>2.230 €</b>	BMR-250-F <b>2.620 €</b>	BMR-300-F <b>3.160 €</b>




 DETALLE PREINSTALACION  
 detailed pre-installation  
 détaillée de pré-installation

**BMRP-220-2/3**

**BMRP-220**

  
**LED**
**BMRP-170-V**

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

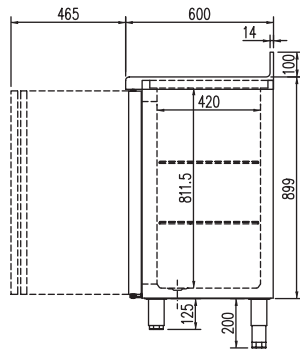
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Capacidad	Peso Neto	Estantes x set	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Capacity	Net Weight	Shelves x set	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Exposition	Poid Net	Étagères x set	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	mm	W	L	Kg				
BMRP/BMRPV-120	1195	850	600	250	260	68	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMRP/BMRPV-170	1720	850	600	300	410	89	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMRP/BMRPV-220	2245	850	600	590	560	110	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMRP/BMRPV-270	2770	850	600	590	710	135	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BMCP/BMCPV-120	1195	850	600	380	260	68	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BMCP/BMCPV-170	1720	850	600	480	410	89	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BMCP/BMCPV-220	2245	850	600	680	560	110	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	20 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	355 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	525 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	45 € x ud
Conexiones lado izquierdo	Left side connections	Connexions sur le côté gauche	55 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Evaporación automática	Defrost water evaporation	Évaporation automatique	65 €
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	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

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.

 BMRP-120 <b>1.380 €</b> BMCP-120 <b>1.515 €</b>	 BMRP-170 <b>1.710 €</b> BMCP-170 <b>1.890 €</b>	 BMRP-220 <b>1.990 €</b> BMCP-220 <b>2.175 €</b>	 BMRP-270 <b>2.360 €</b>
 BMRP-120-V <b>1.565 €</b> BMCP-120-V <b>1.795 €</b>	 BMRP-170-V <b>1.995 €</b> BMCP-170-V <b>2.305 €</b>	 BMRP-220-V <b>2.355 €</b> BMCP-220-V <b>2.725 €</b>	 BMRP-270-V <b>2.820 €</b>



**CMR-250**  
+ CAJONES



**CMR-250**



**CMRP-220-V**



LED



**CMRP-220**

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	Capacidad Capacity Exposition L	Peso Neto Net Weight Poid Net Kg	Estantes por puerta Shelves by door Étagères par porte	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Rango Range Gamme
CMR/CMRV-150	1495	1040	600	250	350	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMR/CMRV-200	2020	1040	600	300	396	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMR/CMRV-250	2545	1040	600	590	615	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMR/CMRV-300	3070	1040	600	590	615	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMRP/CMRPV-120	1195	1040	600	250		340	72	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMRP/CMRPV-170	1720	1040	600	300		540	99	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMRP/CMRPV-220	2245	1040	600	590		740	125	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CMRP/CMRPV-270	2770	1040	600	590		940	151	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS			
Parrilla adicional	Extra shelf	Grille additionnelle	20 €
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	570 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	715 € x set
Cajon tova café por cajones	Coffee-grounds hopper instead of drawers	Echange trémie de café par tiroirs	0 €
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° Version	Version -20°-15°	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.

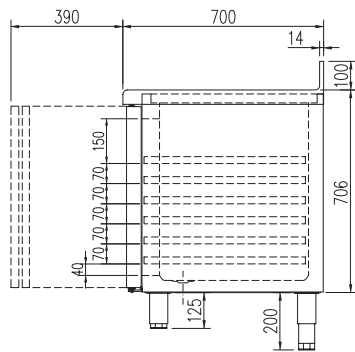


LED



**CMR-250-V**

 CMR-150 <b>1.915 €</b>	 CMR-200 <b>2.305 €</b>	 CMR-250 <b>2.685 €</b>	 CMR-300 <b>3.100 €</b>
 CMR-150-V <b>2.180 €</b>	 CMR-200-V <b>2.670 €</b>	 CMR-250-V <b>3.180 €</b>	 CMR-300-V <b>3.680 €</b>
 CMRP-120 <b>1.465 €</b>	 CMRP-170 <b>1.815 €</b>	 CMRP-220 <b>2.130 €</b>	 CMRP-270 <b>2.535 €</b>
 CMRP-120-V <b>1.710 €</b>	 CMRP-170-V <b>2.180 €</b>	 CMRP-220-V <b>2.600 €</b>	 CMRP-270-V <b>3.120 €</b>



DETALLE FREGADERO - DETAIL SINK - DETAIL ÉVIER



BRG-180-2/3



BRG-180

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes x set	Pares de guías x set	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves x set	Sets of slides x set	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères x set	Kit de guides x set	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	mm	W	W	L	Kg					
BRG / BRGV-135	1345	850	700	250	350	265	109	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRG / BRGV-180	1795	850	700	300	396	450	132	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRG / BRGV-225	2245	850	700	590	615	635	155	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRG / BRGV-270	2695	850	700	590	615	820	178	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCG/BCGV-135	1345	850	700	390	880	265	111	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BCG/BCGV-180	1795	850	700	390	880	450	134	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BCG/BCGV-225	2245	850	700	620	1014	635	157	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C



LED

BRG-225-V

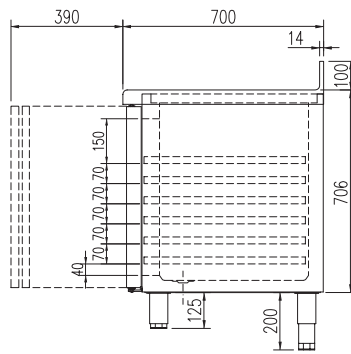
EJEMPLO CUBETAS GN Y DOTACIÓN EXTRA  
SAMPLE TRAYS GN AND EXTRA EQUIPMENT  
EXEMPLE BACS GN ET EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

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	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	445 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	590 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	45 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	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

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.

 BRG-135 1.930 € BCG-135 2.525 €	 BRG-180 2.290 € BCG-180 2.970 €	 BRG-225 2.715 € BCG-225 3.460 €	 BRG-270 3.060 €
 BRG-135-V 2.160 € BCG-135-V 2.760 €	 BRG-180-V 2.610 € BCG-180-V 3.335 €	 BRG-225-V 3.130 € BCG-225-V 3.950 €	 BRG-270-V 3.605 €
 BRG-135-F 2.120 €	 BRG-180-F 2.490 €	 BRG-225-F 2.850 €	 BRG-270-F 3.320 €



DETALLE PREINSTALACION  
detailed pre-installation  
détailée de pré-installation

## MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS PRE-INSTALACION

GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1 RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION: PRÉ-INSTALLATION



BRGP-220



LED

BRGP-220-V

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

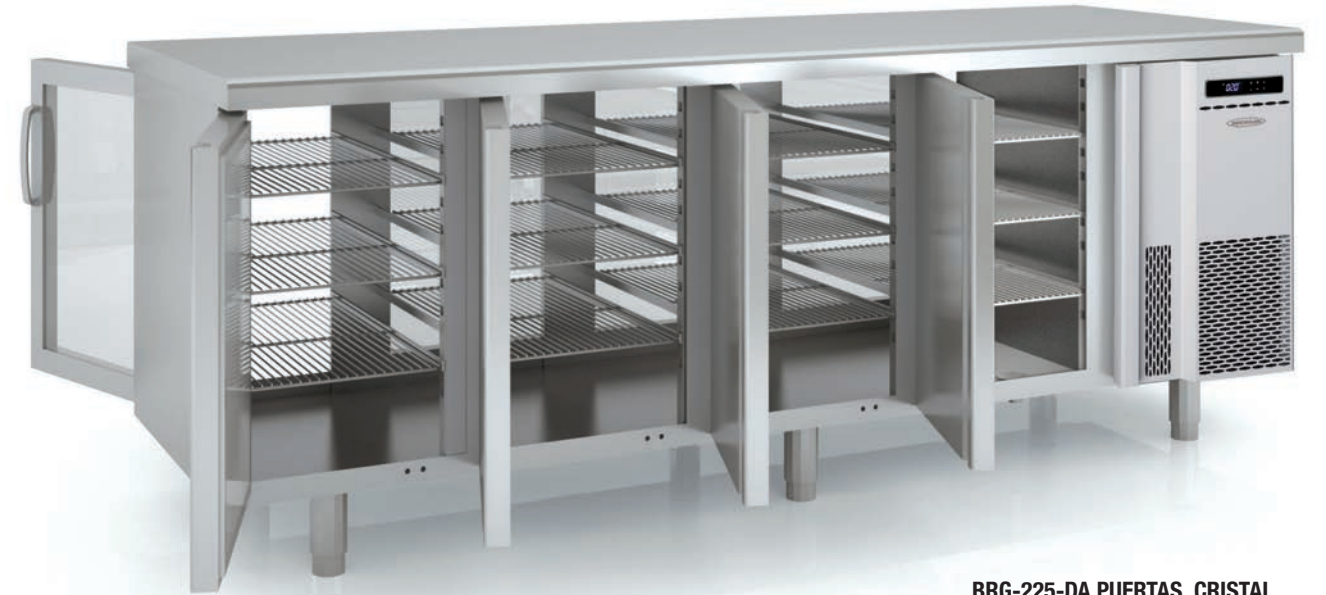
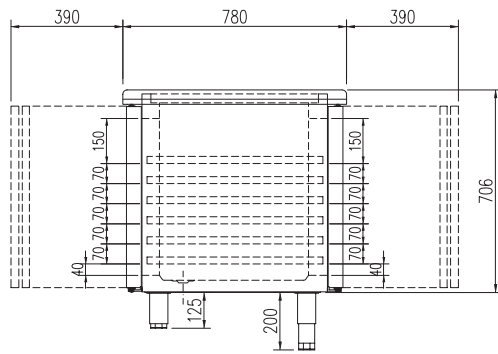
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Capacidad Capacity Exposition L	Peso Neto Net Weight Poid Net Kg	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías por puerta Sets of slides by door Kit de guides par porte	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Rango Range Gamme
BRGP / BRGPV-120	1045	850	700	250	265	75	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRGP / BRGPV-170	1495	850	700	300	450	107	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRGP / BRGPV-220	1945	850	700	590	635	139	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRGP / BRGPV-270	2395	850	700	590	820	171	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCGP / BCGPV-120	1045	850	700	380	265	75	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BCGP / BCGPV-170	1495	850	700	480	450	107	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BCGP / BCGPV-220	1945	850	700	680	635	139	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### 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	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	445 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	590 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	45 € x ud
Conexiones lado izquierdo	Left side connections	Moteur côté gauche	55 €
Encimera sin peto	No upstand worktop	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	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

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.

BRGP-120 1.470 € BCGP-120 1.595 €	BRGP-170 1.770 € BCGP-170 1.910 €	BRGP-220 2.150 € BCGP-220 2.240 €	BRGP-270 2.490 €
BRGP-120-V 1.660 € BCGP-120-V 1.865 €	BRGP-170-V 2.045 € BCGP-170-V 2.325 €	BRGP-220-V 2.510 € BCGP-220-V 2.790 €	BRGP-270-V 2.950 €



BRG-225-DA PUERTAS CRISTAL

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm	Fondo Depth Profondeur mm	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	Capacidad Capacity Capacité L	Peso Neto Net Weight Poid Net Kg	Estantes Shelves Étagères	Pares de guías por puerta Sets of slides by door Kit de guides par porte	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Rango Range Gamme
BRG-DA-135	1345	850	780	250	350	265	119	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRG-DA-180	1795	850	780	300	396	450	147	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BRG-DA-225	2245	850	780	590	615	635	175	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

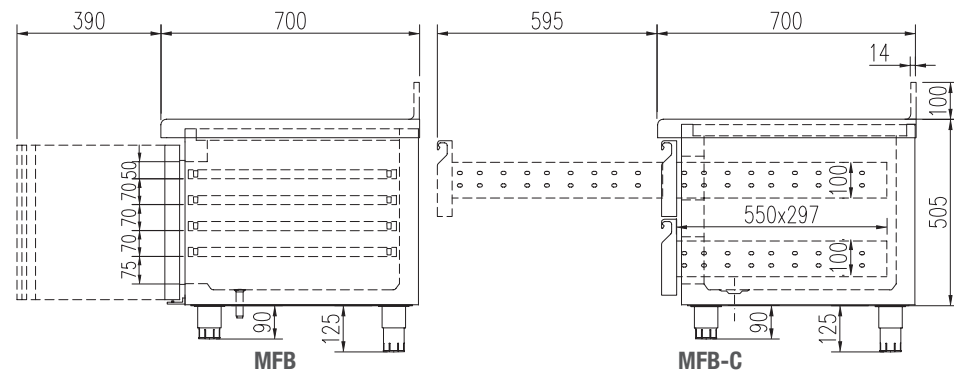


BRG-225-DA

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	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	25 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Puertas de cristal	Glass doors	Portes en verre	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult - consulter
Encimera con fregadero	Worktop with sink	Plan de travail avec évier	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

BRG-135-DA 2.320 €	BRG-180-DA 2.710 €	BRG-225-DA 3.285 €	BRG-270-DA 3.840 €

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.



**BCRP-195 (PREINSTALACIÓN)**



**BCR-225**



**BCR-225-C**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie

**TECHNICAL DATA**

- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Tiroirs réfrigérés démontables posés sur des rails télescopiques en inox ; système auto-bloquant de série

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

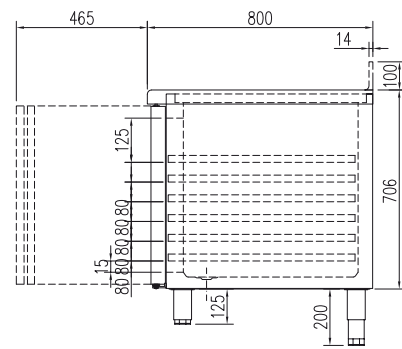
Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías por puerta	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides by door	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides par porte	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	mm	W	W	L	Kg			V - Hz		°C
BCR-135	1345	600	700	250	350	170	99	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCR-180	1795	600	700	300	396	285	122	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCR-225	2200	600	700	590	615	405	145	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCR-270	2695	600	700	590	615	505	173	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCRP-105	1045	600	700	250		170	65	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCRP-150	1495	600	700	300		285	92	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BCRP-195	1945	600	700	590		405	119	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

**OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS**

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	Grille additionnelle GN 1/1		<b>23 € x ud</b>
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	Kit supplémentaire de guides GN 1/1		<b>25 € x set</b>
Cajonera doble inox	Double drawers set	Tiroirs doubles inox		<b>395 € x set</b>
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique		<b>445 € x set</b>
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique		<b>590 € x set</b>
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox		<b>15 € x ud</b>
Encimera con peto	Worktop with upstand	Plan de travail sans panneau de protection		<b>0 €</b>
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes		<b>75 € x set</b>
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP		<b>245 € x set</b>
Mantenimiento de congelados	Freezer	Entretien de surgelés		<b>consultar - consult - consulter</b>
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C		<b>consultar - consult - consulter</b>
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz		<b>consultar - consult - consulter</b>

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>BCR-135 1.870 €</b>	<b>BCR-180 2.250 €</b>	<b>BCR-225 2.685 €</b>	<b>BCR-270 3.170 €</b>
<b>BCRP-135-C 2.170 €</b>	<b>BCRP-180-C 2.745 €</b>	<b>BCRP-225-C 3.405 €</b>	<b>BCRP-270-C 4.000 €</b>
<b>BCRP-105 1.405 €</b>	<b>BCRP-150 1.715 €</b>	<b>BCRP-195 2.140 €</b>	
<b>BCRP-105-C 1.750 €</b>	<b>BCRP-150-C 2.330 €</b>	<b>BCRP-195-C 2.920 €</b>	



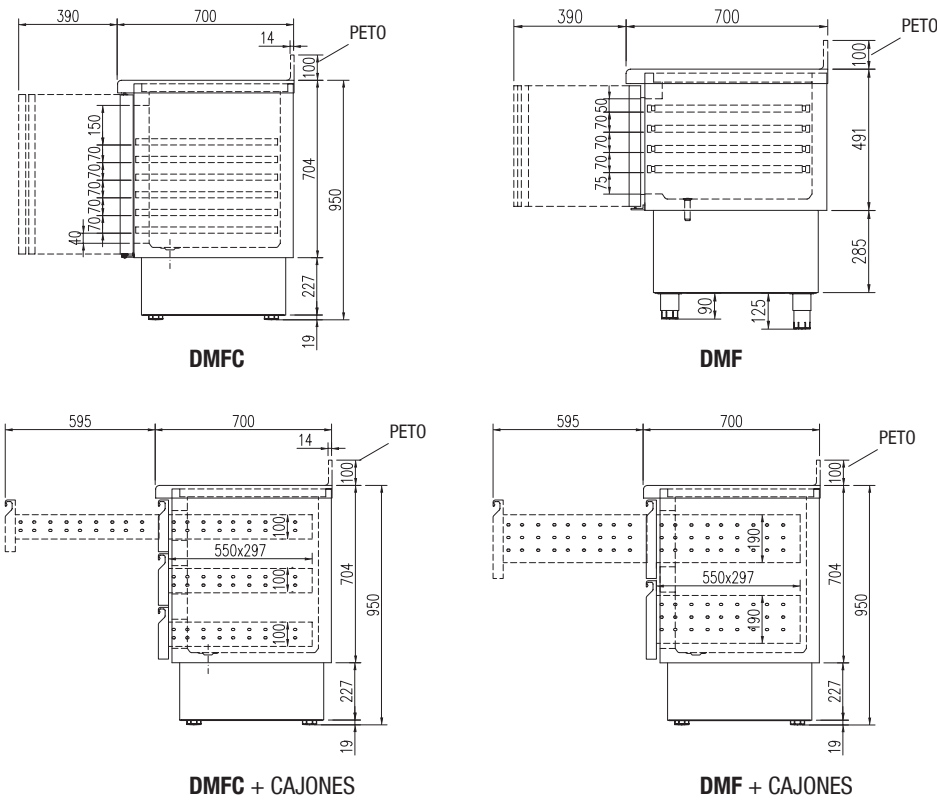
Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Capacidad	Consumo	Peso Neto	Pares de Guías	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Capacity	Consumption	Net Weight	Set of slides	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Exposition	Consommation	Poid Net	Kit de guides	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm.	mm.	mm.	W	L	W	Kg				
BPR / BPRV-150	1495	850	800	250	375	350	129	10	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BPR / BPRV-200	2020	850	800	300	595	396	162	15	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BPR / BPRV-250	2545	850	800	590	815	615	195	20	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BPC / BPCV-150	1495	850	800	390	375	880	129	10	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BPC / BPCV-200	2020	850	800	390	595	880	162	15	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BPC / BPCV-250	2545	850	800	620	815	1014	195	20	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BPRP / BPRPV-120	1195	850	800	250	375		109	10	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BPRP / BPRPV-170	1720	850	800	300	595		132	15	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BPRP / BPRPV-220	2245	850	800	590	815		155	20	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BPCP-BPCPV-120	1195	850	800	380	375		129	10	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BPCP-BPCPV-170	1720	850	800	480	595		162	15	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
BPCP-BPCPV-220	2245	850	800	680	815		195	20	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

**OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS**

Parrilla 60x40	60X40 shelf	Grille 60X40	24 € x ud
Set adicional guías 60x40	60X40 slides extra set	Kit supplémentaire de guides 60X40	19 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	Serrure à porte en verre	45 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Encimera con peto	Worktop with upstand	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult-consulter
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Soutien en inox	consultar - consult-consulter
Encimera de granito	Granite worktop	Plan de travail de granit	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.



**DMFC-100**  
 DETALLE CAPACIDAD  
 DETAIL CAPACITY  
 DETAIL DES CAPACITÉS

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías por puerta	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides by door	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides par porte	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	mm	W	W	L	Kg					
DMF-100	915	900	700	250	350	200	70	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DMF-140	1365	900	700	300	396	300	98	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DMFC-100	915	1100	700	250	350	265	85	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DMFC-140	1365	1100	700	300	396	450	120	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

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	Kit supplémentaire de guides GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox	Double drawers set	Tiroirs doubles inox	395 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	445 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triple inox, fermeture automatique	590 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Encimera con peto	Worktop with upstand	Plan de travail sans panneau de protection	0 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Mantenimiento de congelados	Freezer	Entretien de surgelés	consultar - consult - consulter
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Tropicalisé 43°C	consultar - consult - consulter
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	consultar - consult - consulter

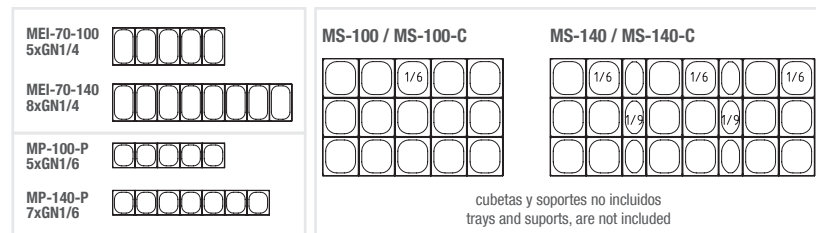
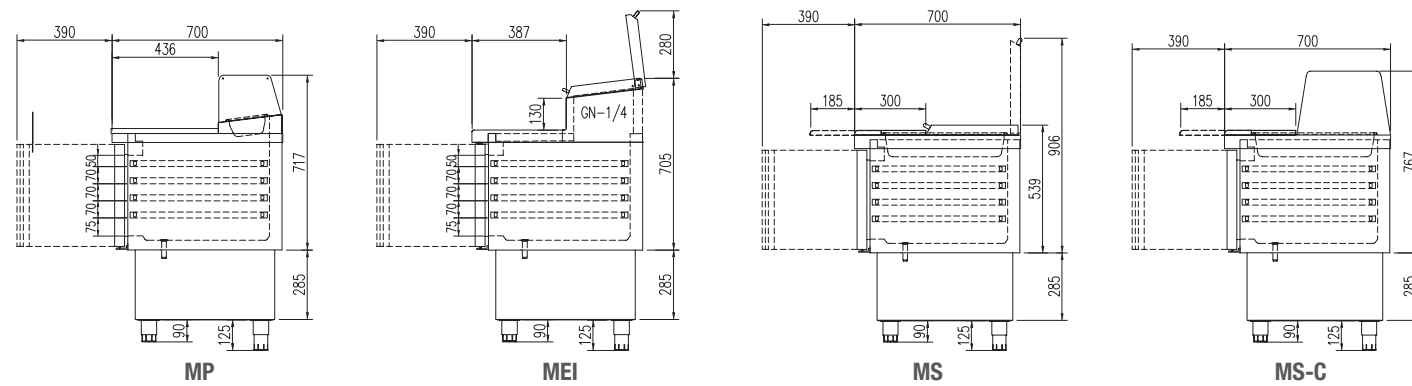


**DMF-100**  
 DETALLE ENCIMERA CON PETO  
 DETAIL TOP BIB  
 DETAIL TOP BIB

DMF-100 1.635 €	DMF-140 1.835 €	DMFC-100 1.690 €	DMFC-140 1.970 €

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.





DETALLE MS

evaporador central



**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 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías	Huecos	Huecos	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides	Capacity	Capacity	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides	Capacité	Capacité	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	W	W	L	Kg			Gn 1/6	Gn 1/4			
MEI-70-100	915	700	250	350	200	78	2	2		5	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MEI-70-140	1365	700	300	400	320	115	3	3		8	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MP-100-P	915	700	250	350	200	78	2	2	5		230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MP-140-P	1365	700	300	400	320	115	3	3	7		230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MS-100	915	700	250	350	200	70	2	2			230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MS-140	1365	700	300	400	320	105	3	3			230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MS-100-C	915	700	250	350	200	70	2	2			230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MS-140-C	1365	700	300	400	320	105	3	3			230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C



**MS-100**



**MS-100-C**

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 glissés GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	395 € x set
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult- consulter

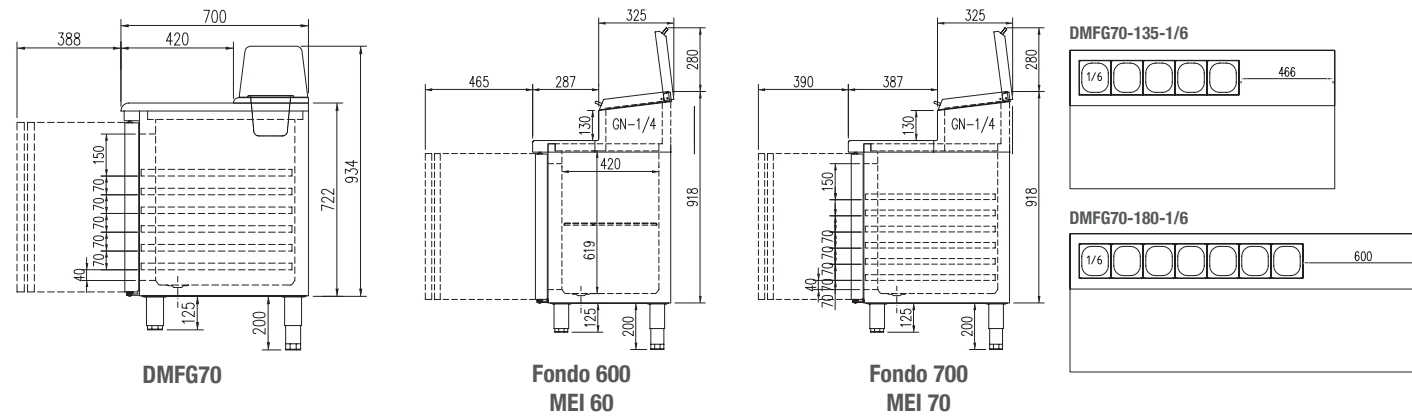
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.

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> 1.800 €	<b>MEI-70-100</b> 1.775 €	<b>MS-100</b> 1.700 €	<b>MS-100-C</b> 1.680 €
<b>MP-140-P</b> 2.170 €	<b>MEI-70-140</b> 2.150 €	<b>MS-140</b> 2.040 €	<b>MS-140-C</b> 2.020 €



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 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías	Huecos	Huecos	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides	Capacity	Capacity	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides	Capacité	Capacité	Frigorigène	Gamme
	mm	mm.	mm	W	W	L	Kg			Gn 1/6	Gn 1/4		
MFG70-135	1345	850	700	300	390	265	175	2	2	5		R-134a	0°C+8°C
MFG70-180	1795	850	700	590	615	450	208	3	3	7		R-134a	0°C+8°C
MEI60-150	1495	850	600	300	390	260	127	2	0		9	R-134a	0°C+8°C
MEI60-200	2020	850	600	590	615	410	155	3	0		11	R-134a	0°C+8°C
MEI70-135	1345	850	700	300	780	265	135	2	2		8	R-134a	0°C+8°C
MEI70-180	1795	850	700	590	390	450	155	3	3		10	R-134a	0°C+8°C
MEI70-225	2245	850	700	750	780	635	192	4	4		13	R-134a	0°C+8°C

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, fermeture automatique	444 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triples, fermeture automatique	588 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € 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.



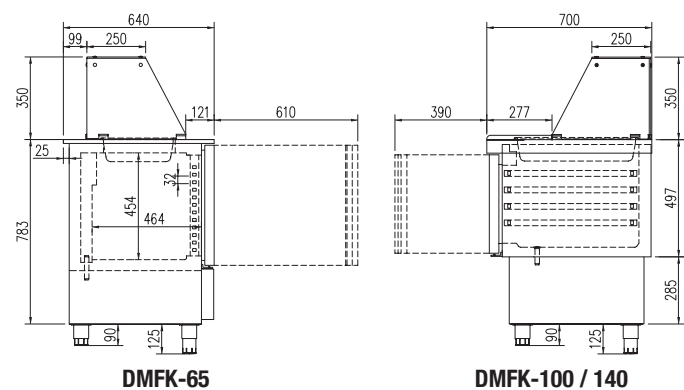
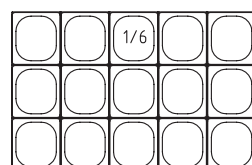
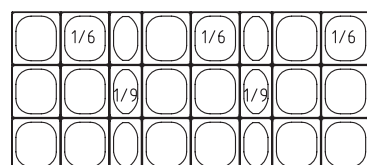
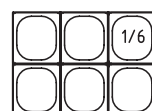
DMFG70-180



MEI70-180

Encimera mármol opcional  
Optional marble countertop  
Facultatif comptoir de marbre

<p>DMFG70-135-1/6 <b>2.665 €</b></p>	<p>DMFG70-180-1/6 <b>3.120 €</b></p>	
<p>MEI60-150 <b>2.315 €</b></p>	<p>MEI60-200 <b>2.725 €</b></p>	
<p>MEI70-135 <b>2.430 €</b></p>	<p>MEI70-180 <b>2.890 €</b></p>	<p>MEI70-225 <b>3.320 €</b></p>


**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 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

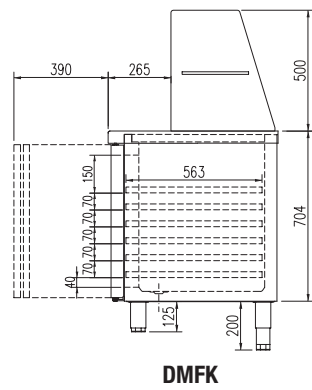
Modelo	Largo	Fondo	Alto	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes x set	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Depth	Height	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves x set	Sets of slides	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères x set	Kit de guides	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	mm.	W	W	L	Kg					
DMFK-65	645	640	1223	180	285	125	50	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
DMFK-100	915	700	1223	250	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
DMFK-140	1365	700	1223	300	400	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

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 glissés GN 1/1	25 € x set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	Tiroirs doubles inox, fermeture automatique	395 € x set
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € 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

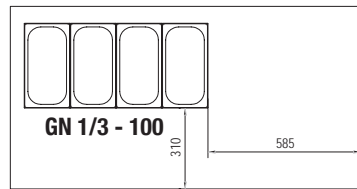
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

	<b>DMFK-65</b>	<b>1.185 €</b>
	<b>DMFK-100</b>	<b>1.720 €</b>
	<b>DMFK-140</b>	<b>2.085 €</b>

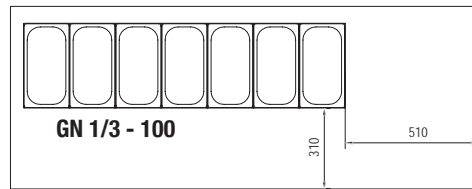


DMFK

DMFK70-135



DMFK70-180



**DMFK70-180**  
DETALLE CAPACIDAD  
DETAIL EXAMPLE  
DETAIL CAPACITÉ

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)</li> <li>Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AISI-30418/10 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)</li> <li>Glass cover with shelf</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Couvercle en verre</li> <li>Étagères intérieures GN 1/ 1 de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur</li> </ul>

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm.	mm	W	W	L	Kg					
DMFK70-135	1345	850	700	300	390	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
DMFK70-180	1795	850	700	590	615	450	168	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C



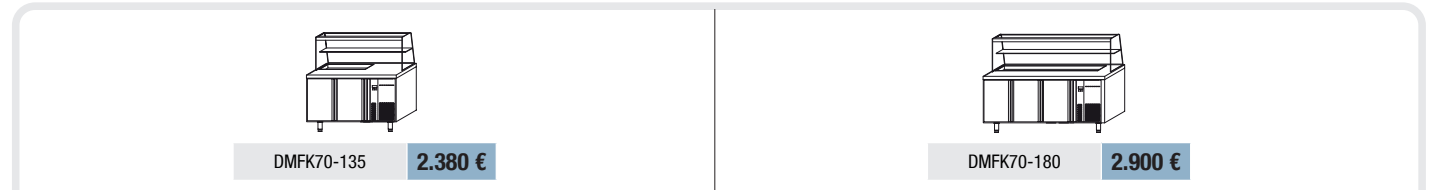
**DMFK70-135**  
TRASERA INOX  
REAR STEEL  
ACIER ARRIÈRE

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
Cerradura puerta inox	Solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € 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.

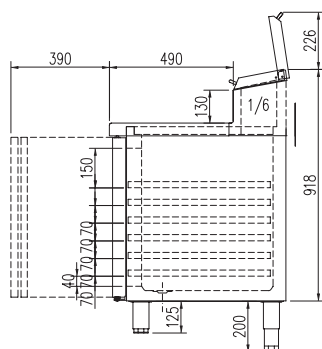
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DMFK70-135 **2.380 €**

DMFK70-180 **2.900 €**



MEI-70

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



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



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



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>AISI-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 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur mm	Alto Height Hauteur mm.	Fondo Depth Profondeur mm	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W	Consumo Consumption Consommation W	Capacidad Capacity Exposition L	Peso Neto Net Weight Poid Net Kg	Estantes x set Shelves x set Étagères x set	Pares de guías Sets of slides kit de guides	Huecos Capacity Capacité Gn 1/6		Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Frigorigène	Rango Range Gamme
										Con tapa With lid	Sin tapa No lid			
MEI-70-180	1795	850	700	590	390	450	155	3	3	8	9	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MEI-70-225	2245	850	700	750	780	635	192	4	4	12	12	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MEI-70-270	2695	850	700	875	950	1050	230	5	5	14	15	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C



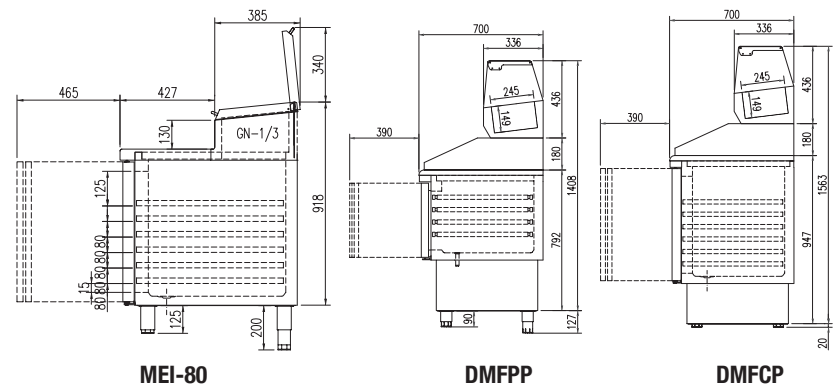
MEI-70-270-1/6

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	55 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € 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

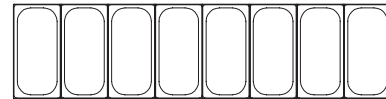
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

	MEI-70-180-1/6	2.890 €		MEI-70-225-1/6	3.410 €		MEI-70-270-1/6	4.105 €
	MEI-70-180-1/6-ST	2.830 €		MEI-70-225-1/6-ST	3.320 €		MEI-70-270-1/6-ST	3.995 €



evaporador central

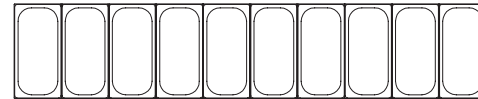
**MEI-80-150**  
 8xGN1/3  
 Capacidad



**DMFPP**

**DMFCP**

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



**MEI-80-200**

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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>MDF Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm</li> <li>MDF Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido</li> <li>MEI-80 Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible</li> <li>MEI-80 Expositor ingredientes GN 1/3-150</li> <li>MEI-80 Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura</li> <li>MEI-80 OPCIONAL: parrilla de trabajo 525x400 con bandeja recogedora</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MDF Granite working surface with 180 mm up stands</li> <li>MDF GN 1/4 topping unit, included</li> <li>MEI-80 AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid</li> <li>MEI-80 GN 1/3-150 topping unit</li> <li>MEI-80 Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable</li> <li>MEI-80 OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>MDF Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm</li> <li>MDF Exposit les ingrédients séparés, GN 1/4 capacités, inclus</li> <li>MEI-80 Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable</li> <li>MEI-80 Présentoir à ingrédients GN 1/3-150</li> <li>MEI-80 Étagères intérieures 60x40 de fil de fer plastifié, sur des glisses d'acier inox réglables en hauteur</li> <li>MEI-80 EN OPTION : grille de travail 525x400 avec plateau qui recueille</li> </ul>

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Peso Neto	Estantes x set	Pares de guías	Huecos	Huecos	Refrig.	Rango
Model	Length	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Net Weight	Shelves x set	Sets of slides	Capacity	Capacity	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Poid Net	Étagères x set	Kit de guides	Capacité	Capacité	Frigorigène	Gamme
	mm	mm	W	W	L	Kg			Gn 1/4	Gn 1/3		
MEI-80-150	1495	850	350	410	375	155	2	2		8	R-134a	0°C+8°C
MEI-80-200	2020	850	610	750	595	198	3	3		10	R-134a	0°C+8°C
DMFPP-140	1365	700	300	400	320	130	3	3	5		R-134a	0°C+8°C
DMFCP-140	1365	700	300	400	450	155	3	3	5		R-134a	0°C+8°C

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	444 € x set
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	Tiroirs triples en inox, fermeture automatique	588 € x set
Cerradura puerta inox	solid door lock	Serrure à porte inox	15 € x ud
Set 4 ruedas	4 castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € x set
Parrilla + bandeja trabajo 500x400	Grill + tray 500x400	Grille + plateau de travail 500x400	145 € x ud
Motor lado izquierdo	Left side engine	Moteur côté gauche	55 €
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € 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.

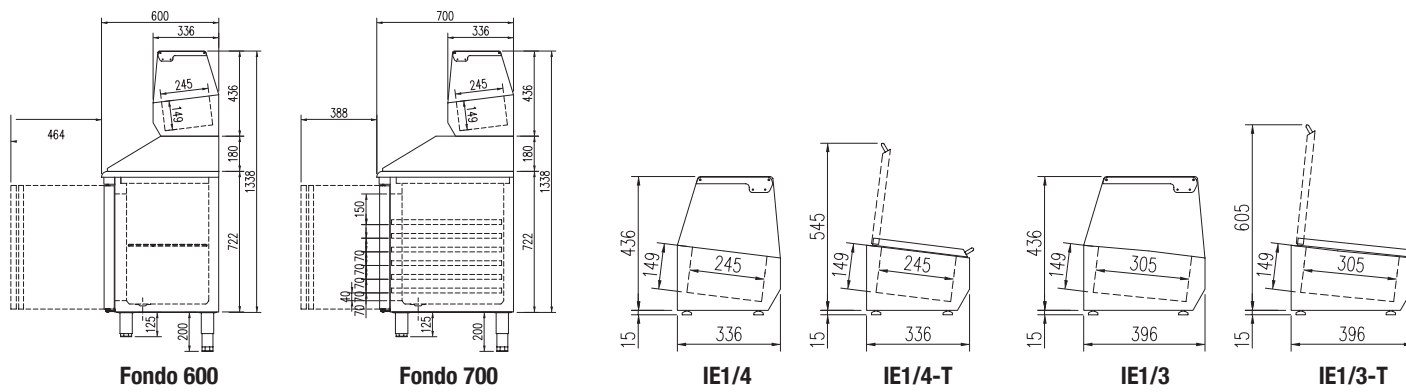


**DMFPP-140**



**DMFCP-140**

<p>MEI-80-150 <b>2.770 €</b></p>	<p>MEI-80-200 <b>3.200 €</b></p>
<p>DMFPP-140 <b>2.850 €</b></p>	<p>DMFCP-140 <b>3.370 €</b></p>



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> <li>Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm</li> <li>Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido</li> <li>MP60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox</li> <li>MP70 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>Granite working surface with 180 mm up stands</li> <li>GN 1/4 topping unit, included</li> <li>MR60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable</li> <li>MR70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm</li> <li>Évaporation automatique des eaux de dégivrage</li> <li>MR60 étagères intérieures avec en fil de fer plasti-fi é, réglables en hauteur sur appuis en inox</li> <li>MR70 étagères intérieures GN 1/1 en fil de fer plasti-fi é, sur des glisses en acier inox réglables en hauteur</li> </ul>
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS IE	TECHNICAL DATA IE	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES IE
<ul style="list-style-type: none"> <li>Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10</li> <li>Capacidad para cubetas GN no incluidas</li> <li>Apoyos regulables en altura</li> <li>Evaporador por placa fría</li> <li>Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP</li> <li>Control digital de temperatura y descargas, eficiente en la gestión del consumo de energía</li> <li>Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente</li> <li>El cúpula de cristal</li> <li>El T cubierta inox abatible</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior</li> <li>GN containers capacity, not included</li> <li>Adjustable supports</li> <li>Cold plate evaporator</li> <li>40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect</li> <li>Energy efficient digital controller of temperature and defrosts</li> <li>Operating temperature +2°C +8°C, 32°C ambient</li> <li>El glass cover options</li> <li>El-T hinged stainless steel cover</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,</li> <li>Possibilité d'intégrer bacs GN non inclus.</li> <li>Supports réglables en hauteur.</li> <li>Évaporateur avec système de plaque froide.</li> <li>Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m<sup>3</sup>, faible GWP et aucun effet ODP.</li> <li>Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.</li> <li>Température de travail +4°C à +8°C, à 32°C de température ambiante.</li> <li>IE : dôme en verre</li> <li>IE T: Couverture en inox rabattable</li> </ul>

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías	Cajones	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides	Containers	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides	Tiroirs	Frigorigène	Gamme
	mm	mm.	mm	W	W	L	GN1/4	Kg					
MP-60-150-R	1495	850	600	250	350	260	6	165	2			R-134a	-2°C+8°C
MP-60-200-R	2020	850	600	380	396	410	9	200	3			R-134a	-2°C+8°C
MP-60-250-R	2545	850	600	590	615	560	12	240	4			R-134a	-2°C+8°C
MP-70-135-R	1345	850	700	250	350	265	5	170	2	2		R-134a	-2°C+8°C
MP-70-180-R	1795	850	700	380	396	450	8	205	3	3		R-134a	-2°C+8°C
MP-70-225-R	2245	850	700	590	615	635	10	245	4	4		R-134a	-2°C+8°C
MPC-70-180	1795	850	700	380	396	450	8	205	3	3	5	R-134a	-2°C+8°C
MPC-70-225	2245	850	700	590	615	635	10	245	4	4	5	R-134a	-2°C+8°C

Modelo	Largo	Potencia Frig.	Consumo	Peso Neto	Huecos	Huecos	Refrig.	Rango
Model	Length	Frig Power	Consumption	Net Weight	Capacity	Capacity	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Puissance Frig.	Consommation	Poid Net	Capacité	Capacité	Frigorigène	Gamme
	mm.	W	W	Kg	GN 1/4	GN 1/3		
IE 1/4-135	1345	140	330	32	5		R-134a	+2°C+8°C
IE 1/4-150	1495	140	330	37	6		R-134a	+2°C+8°C
IE 1/4-180	1795	140	330	49	8		R-134a	+2°C+8°C
IE 1/4-200	2020	140	330	54	9		R-134a	+2°C+8°C
IE 1/4-225	2245	225	380	66	10		R-134a	+2°C+8°C
IE 1/4-250	2545	225	380	71	12		R-134a	+2°C+8°C
IE 1/3-135	1345	140	330	32		5	R-134a	+2°C+8°C
IE 1/3-150	1495	140	330	37		5	R-134a	+2°C+8°C
IE 1/3-180	1795	140	330	49		7	R-134a	+2°C+8°C
IE 1/3-200	2020	140	330	54		8	R-134a	+2°C+8°C
IE 1/3-225	2245	225	380	66		10	R-134a	+2°C+8°C
IE 1/3-250	2545	225	380	71		11	R-134a	+2°C+8°C

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	55 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € 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

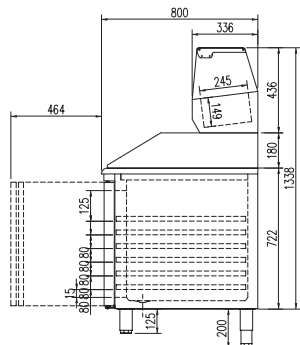
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



MP-70-225-R

	MP-60-150-R 2.840 €		MP-60-200-R 3.270 €		MP-60-250-R 3.830 €
	MP-70-135-R 2.990 €		MP-70-180-R 3.530 €		MP-70-225-R 4.030 €
	MPC-70-180 4.065 €		MPC-70-225 4.640 €		

OTROS EXPOSITORES · OTHERS EXHIBITORS · AUTRES EXPOSANTS							
	IE 1/3-225-T 1.070 €		IE 1/3-135-T 1.035 €		IE 1/4-135-T 985 €		IE 1/4-225-T 1.230 €
	IE 1/3-180-T 1.160 €		IE 1/3-150-T 1.070 €		IE 1/4-180-T 1.110 €		IE 1/4-200-T 1.190 €
	IE 1/3-250-T 1.350 €		IE 1/4-250-T 1.295 €		IE 1/4-150-T 1.020 €		IE 1/4-225-T 1.230 €
	IE 1/4-200 1.190 €		IE 1/4-135 1.120 €		IE 1/4-150 1.135 €		IE 1/4-180 1.215 €
	IE 1/4-225 1.340 €		IE 1/3-135 1.160 €		IE 1/3-150 1.180 €		IE 1/3-180 1.260 €
	IE 1/4-250 1.410 €		IE 1/3-200 1.305 €		IE 1/3-225 1.340 €		IE 1/3-250 1.400 €



Fondo 800



Opcional gama 800: 7 cajones neutros  
Range 800 optional: 7 drawers set



MP-80-160-R



MPC-80-250

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- MR80 interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40 (3 en dotación)

**TECHNICAL DATA**

- Granite working surface with 180 mm up stands
- GN 1/4 topping unit, included
- MR80 capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- Évaporation automatique des eaux de dégivrage
- MR80 intérieur avec des glisses en acier inox, réglables en hauteur pour des grilles, bacs ou récipients 60x40 (3 en standard)

Ver características técnicas en página 136 / See technical data in page 136 / Voir caractéristiques techniques page 136

Modelo	Largo	Alto	Fondo	Potencia Frig.	Consumo	Capacidad	Capacidad	Peso Neto	Estantes	Pares de guías	Cajones plásticos	Tensión monofásica	Refrig.	Rango
Model	Length	Height	Depth	Frig Power	Consumption	Capacity	Capacity	Net Weight	Shelves	Sets of slides	Plastic containers	Single phase voltage	Coolant	Range
Modèle	Longueur	Hauteur	Profondeur	Puissance Frig.	Consommation	Exposition	Exposition	Poid Net	Étagères	Kit de guides	Tiroirs plastique	Tension monophasique	Frigorigène	Gamme
	mm	mm.	mm	W	W	L	GN1/4	Kg						
MP-80-150-R	1495	850	800	250	350	375	6	185	8	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C	
MP-80-200-R	2020	850	800	380	396	595	9	220	13	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C	
MP-80-250-R	2545	850	800	590	615	815	12	260	18	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C	

**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	55 €
Set 4 ruedas	4 Castors set	Jeu 4 roulettes	75 € x set
Set 6 ruedas	6 Castors set	Jeu 6 roulettes	115 € x set
Registrador de alarmas haccp	Haccp alarm recorder	Enregistreur d'alarme HACCP	245 € 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.



Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



### Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de edenox, cuenta con modelos diseñados especialmente para la elaboración de pizzas y ensaladas. Estos modelos están provistos de encimeras de granito, acero inoxidable y tablas de polietileno.

Los modelos de pizza permiten incorporar expositores de ingredientes en su parte superior mientras que otros modelos permiten alojar en su encimera varias cubetas Gastronorm que pueden protegerse mediante una tapa de acero inoxidable.



Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.



Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.



Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.



Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.

LA GAMA DE MESAS REFRIGERADAS OFRECE SOLUCIONES PARTICULARES A CADA NECESIDAD



Mesas con fregadero y escurridor.



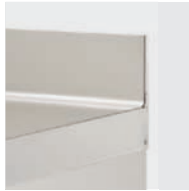
Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.



Mesas refrigeradas con cajones.



Mesas refrigeradas con encimera de altura 1050 mm "Frente mostrador".



Los detalles de acabado en el canto delantero de la encimera, y el peto trasero de 100 mm de altura, hacen de las mesas refrigeradas elementos de trabajo ergonómicos y seguros para los profesionales del sector de la hostelería.



Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de **guías telescópicas** con salida total para salvar completamente el área de trabajo.



**Control de la temperatura**

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.



**Puertas**

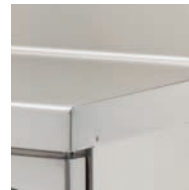
Están construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico. El burlete cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación. Las puertas y los cajones incorporan tirador en acero inoxidable.

**Un gran aislamiento** se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío. Todas las mesas refrigeradas de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.



**Pies en acero inoxidable**

Son fácilmente regulables en altura y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



**Encimera**

Están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 en acabado satinado SCOTCH-BRITE.



**Unidad condensadora**

Cuenta con un potente grupo frigorífico y un dispositivo de evaporación automática del agua de desescarche. Es fácilmente extraíble gracias a un sencillo sistema de guías que facilita las operaciones de mantenimiento.



**Garantía de limpieza**

La superficie interior de las mesas refrigeradas es completamente lisa, además todos sus ángulos interiores son curvos con un amplio radio, lo que facilita y asegura las operaciones de limpieza.



MPS-200



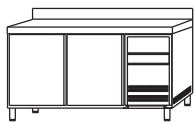
Tirador incorporado en la puerta.



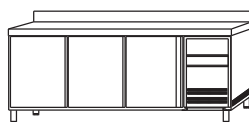
Contrapuerta embutida.



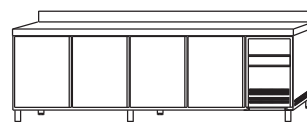
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150



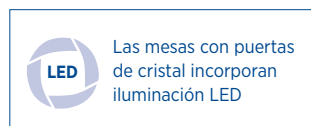
MPS-200



MPS-250

### Mesas refrigeradas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 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.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 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 de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150	<b>8013101</b>	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	<b>1.600,00</b>
MPS-200	<b>8013102</b>	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	<b>1.899,00</b>
MPS-250	<b>8013103</b>	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	<b>2.253,00</b>



MPSF-200



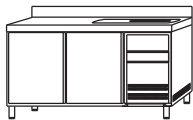
Tirador incorporado en la puerta.



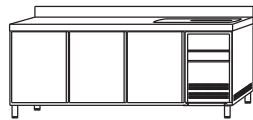
Contrapuerta embutida.



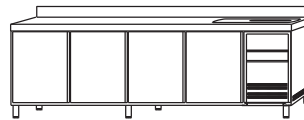
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150



MPSF-200



MPSF-250

### Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 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.
- 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.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 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 de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150	<b>8013104</b>	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	<b>2.041,00</b>
MPSF-200	<b>8013105</b>	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	<b>2.341,00</b>
MPSF-250	<b>8013106</b>	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	<b>2.707,00</b>



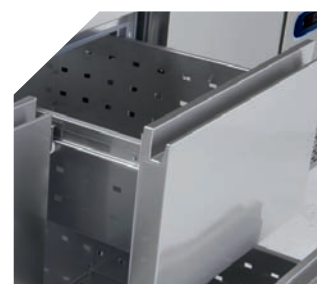
MPS-200-6C



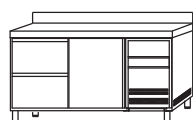
Cajones con guías telescópicas.



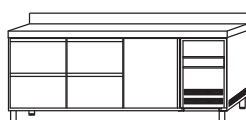
Cajón con tirador incorporado.



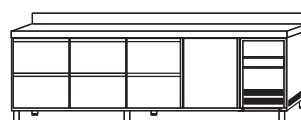
Cajones con fondo perforado.



MPS-150-2C



MPS-200-4C



MPS-250-6C

### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado AISI-304 18/10, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 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 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.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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 de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150-2C	<b>8013107</b>	1	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	<b>1.941,00</b>
MPS-150-4C	<b>8013108</b>	-	4	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	<b>2.291,00</b>
MPS-200-2C	<b>8013109</b>	2	2	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	<b>2.252,00</b>
MPS-200-4C	<b>8013110</b>	1	4	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	<b>2.592,00</b>
MPS-200-6C	<b>8013111</b>	-	6	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	<b>2.927,00</b>
MPS-250-2C	<b>8013112</b>	3	2	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	<b>2.592,00</b>
MPS-250-4C	<b>8013113</b>	2	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	<b>2.931,00</b>
MPS-250-6C	<b>8013114</b>	1	6	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	<b>3.272,00</b>
MPS-250-8C	<b>8013115</b>	-	8	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	<b>3.603,00</b>



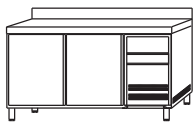
MNS-200



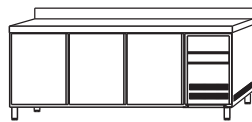
Encimera con canto delantero curvo.



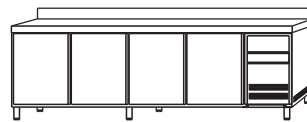
Tirador incorporado en la puerta.



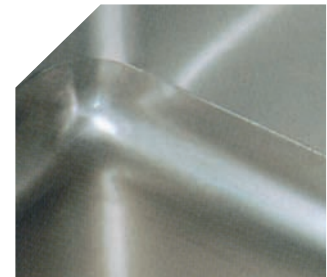
MNS-150



MNS-200



MNS-250



Interior con uniones curvas.

### Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 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.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.

- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 A libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150	<b>8053101</b>	2	250	880	3/8	1492 x 600 x 850	<b>2.093,00</b>
MNS-200	<b>8053102</b>	3	390	880	1/2	2017 x 600 x 850	<b>2.413,00</b>
MNS-250	<b>8053103</b>	4	530	1014	5/8	2542 x 600 x 850	<b>2.868,00</b>



FMPS-200



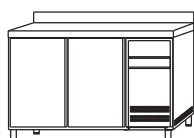
Cajón con tirador incorporado.



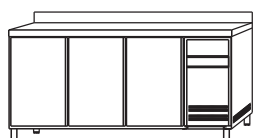
Contrapuerta embutida.



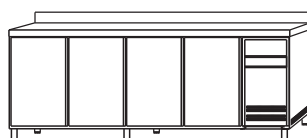
Con puerta de cristal.



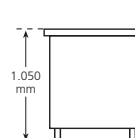
FMPS-150



FMPS-200



FMPS-250



### Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 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 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.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 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.
- Los modelos **con puerta de cristal (-C)** están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS **incorporan un cajón neutro auxiliar** situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. **Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.**
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Modelo	Referencia	Características	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150	<b>8033101</b>	-	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	<b>1.801,00</b>
FMPS-200	<b>8033102</b>	-	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	<b>2.171,00</b>
FMPS-250	<b>8033103</b>	-	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	<b>2.529,00</b>
FMPS-150-C	<b>8033104</b>	puerta de cristal	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	<b>2.052,00</b>
FMPS-200-C	<b>8033105</b>	puerta de cristal	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	<b>2.489,00</b>
FMPS-250-C	<b>8033106</b>	puerta de cristal	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	<b>3.010,00</b>



MPG-180



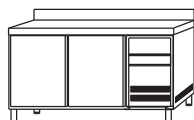
Tirador incorporado en la puerta.



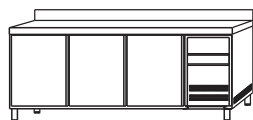
Contrapuerta embutida.



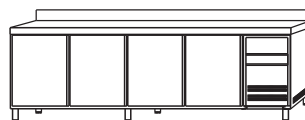
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135



MPG-180




MPG-225

### Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 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.
- 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.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- 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.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 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.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

 Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135	<b>8073101</b>	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	<b>1.806,00</b>
MPG-180	<b>8073102</b>	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	<b>2.137,00</b>
MPG-225	<b>8073103</b>	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	<b>2.528,00</b>





MPGF-180



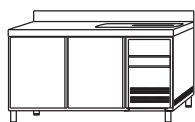
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



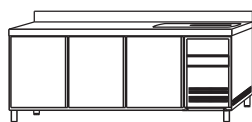
Contrapuerta embutida.



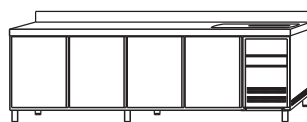
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135



MPGF-180



MPGF-225

### Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 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.
- 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.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 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.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED

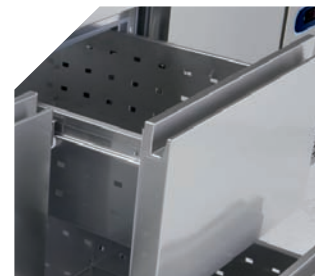
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135	<b>8073104</b>	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	<b>2.256,00</b>
MPGF-180	<b>8073105</b>	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	<b>2.571,00</b>
MPGF-225	<b>8073106</b>	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	<b>2.870,00</b>



MPG-180-2C



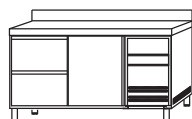
Combinación de cajones y puertas.



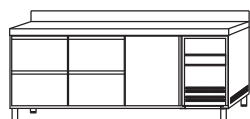
Los cajones incorporan guías telescópicas.



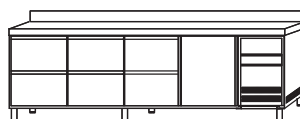
Cajón con tirador incorporado



MPG-135-2C



MPG-180-4C



MPG-225-6C

### Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 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 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.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- 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.

**• Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135-2C	<b>8073107</b>	1	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	<b>2.216,00</b>
MPG-135-4C	<b>8073108</b>	-	4	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	<b>2.637,00</b>
MPG-180-2C	<b>8073109</b>	2	2	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	<b>2.549,00</b>
MPG-180-4C	<b>8073110</b>	1	4	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	<b>2.968,00</b>
MPG-180-6C	<b>8073111</b>	-	6	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	<b>3.386,00</b>
MPG-225-2C	<b>8073112</b>	3	2	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	<b>2.937,00</b>
MPG-225-4C	<b>8073113</b>	2	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	<b>3.355,00</b>
MPG-225-6C	<b>8073114</b>	1	6	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	<b>3.775,00</b>
MPG-225-8C	<b>8073115</b>	-	8	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	<b>4.196,00</b>

## Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1



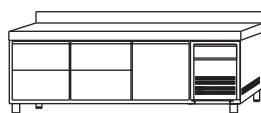
MPGB-180-5C



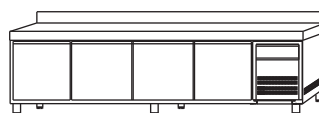
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



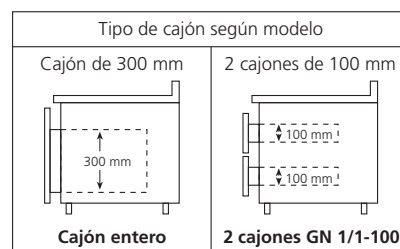
MPGB-135



MPGB-180-5C



MPGB-225



### Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- 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: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Cajones		Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
		Entero	GN 1/1-100					
MPGB-135	<b>8073116</b>	2	-	105	350	1/5	1342 x 700 x 620	<b>1.938,00</b>
MPGB-180	<b>8073117</b>	3	-	170	396	1/4	1792 x 700 x 620	<b>2.333,00</b>
MPGB-225	<b>8073118</b>	4	-	230	615	3/8	2242 x 700 x 620	<b>2.892,00</b>
MPGB-135-3C	<b>8073119</b>	1	2	90	350	1/5	1342 x 700 x 620	<b>2.252,00</b>
MPGB-180-5C	<b>8073120</b>	1	4	135	396	1/4	1792 x 700 x 620	<b>2.850,00</b>
MPGB-225-7C	<b>8073121</b>	1	6	180	615	3/8	2242 x 700 x 620	<b>3.407,00</b>



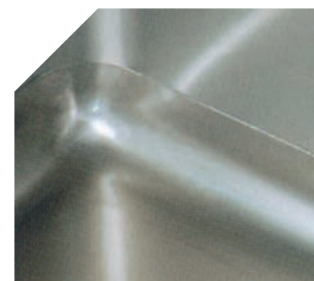
MNG-180



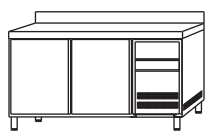
Contrapuerta embutida.



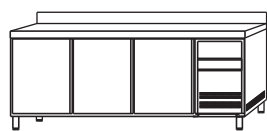
Evaporador compacto de tiro forzado.



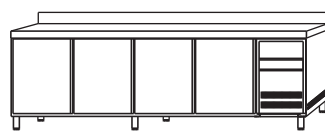
Interior con uniones curvas.



MNG-135



MNG-180



MNG-225

### Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

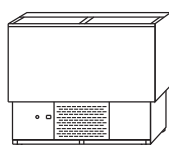
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- 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.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-404 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: -18° a -20° 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.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135	<b>8093101</b>	2	290	880	3/8	1342 x 700 x 850	<b>2.411,00</b>
MNG-180	<b>8093102</b>	3	455	880	1/2	1792 x 700 x 850	<b>2.838,00</b>
MNG-225	<b>8093103</b>	4	615	1014	5/8	2242 x 700 x 850	<b>3.301,00</b>

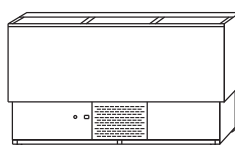


Separador de varilla plastificada incluido.

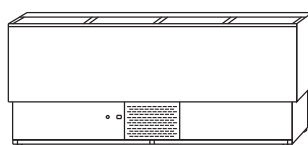
**EBE-100-G**



**EBE-100**



**EBE-150**



**EBE-200**

### Enfriadores de botellas Serie EBE

- Acabado exterior e interior según cada modelo:
  - Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
  - Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EBE-100-G	<b>8193301</b>	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	<b>560,00</b>
EBE-150-G	<b>8193302</b>	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	<b>757,00</b>
EBE-200-G	<b>8193303</b>	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	<b>894,00</b>
EBE-100-I	<b>8193351</b>	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	<b>663,00</b>
EBE-150-I	<b>8193352</b>	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	<b>922,00</b>
EBE-200-I	<b>8193353</b>	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	<b>1.102,00</b>



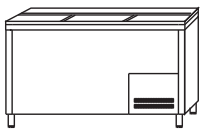
EB-150-I



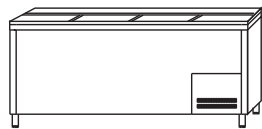
Parrillas centrales fácilmente extraíbles.



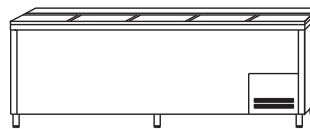
Sencilla regulación de temperatura.



EB-150



EB-200



EB-250

### Enfriadores de botellas Serie EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10 o aluminio anticorrosivo, según modelos.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EB-150-I	<b>8173104</b>	3	420	350	1/5	1500 x 550 x 850	<b>1.013,00</b>
EB-200-I	<b>8173105</b>	4	580	396	1/4	2000 x 550 x 850	<b>1.195,00</b>
EB-250-I	<b>8173106</b>	5	720	615	3/8	2500 x 550 x 850	<b>1.526,00</b>

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



MPGE-100

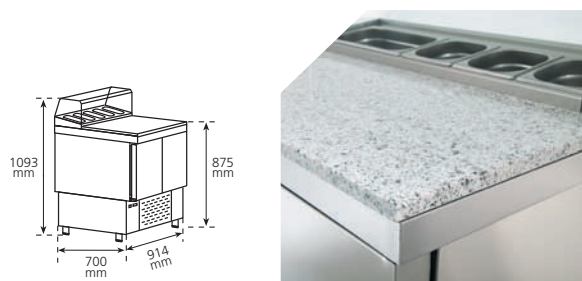


MPGP-100-G



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 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.
- 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>1.620,00</b>
MPGP-100-G	<b>8113102</b>	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	<b>1.675,00</b>



Tirador incorporado en la puerta.

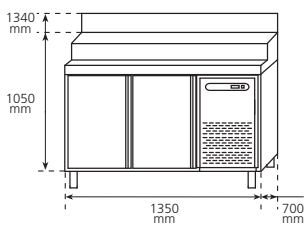


Contrapuerta embutida.

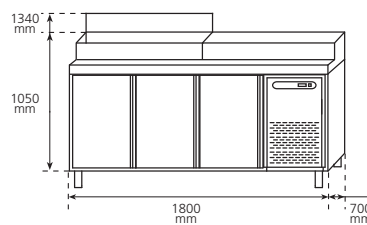


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

## 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 (Cont. ingred.)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	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>2.322,00</b>
MPGE-180-I	<b>8113104</b>	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	<b>2.742,00</b>





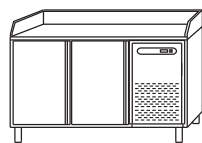
MPGP-180



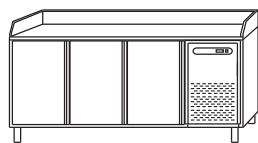
Contrapuerta embutida.



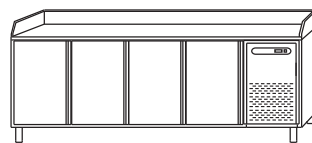
Encimera y peto sanitario en granito.



MPGP-135



MPGP-180



MPGP-225



MPGP-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.
- 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, 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 €
MPGP-135	<b>8113105</b>	2	290	350	1/5	EIV-135/EIT-135	1342 x 700 x 850	<b>1.965,00</b>
MPGP-180	<b>8113106</b>	3	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	<b>2.262,00</b>
MPGP-225	<b>8113107</b>	4	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	<b>2.716,00</b>
MPGP-180-C	<b>8113108</b>	2 puert.+7 caj.	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	<b>3.281,00</b>
MPGP-225-C	<b>8113109</b>	3 puert.+7 caj.	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	<b>3.706,00</b>

# 02 MESA REFRIGERACIÓN SERIE 600

## UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 600 SERIES

### EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Respaldo en Chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

### INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- Iluminación LED (CR)

### AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

### PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) (CR)

### PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

### REFRIGERACIÓN

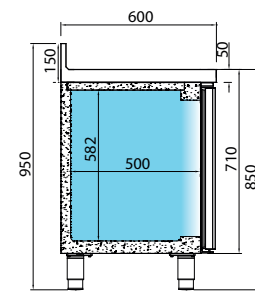
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Desescarche por gas caliente (BT)
- Válvula de expansión

### CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.



Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes  
Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts



BMPP

### EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Galvanized Steel Back
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

### INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- Iluminación LED (CR)

### INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

### DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Doors with double pane glass (6-15-5) (CR)

### LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

### REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Hot gas defrost (BT)
- Expansion valve

### DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº garrillas/ J. guías No shelves/ Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>m</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 II	1468x600x850	525	220/50	245	2	-	2/2 (325x430)	1/5	254	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,39
BMPP 2000 II	1960x600x850	575	220/50	385	3	-	3/3 (325x430)	1/4	298	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,62
BMPP 2500 II	2452x600x850	655	220/50	525	4	-	4/4 (325x430)	1/3	395	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,99

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA REFRIGERACIÓN SERIE 600**  
 UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 600 SERIES



BMPP 1500 II

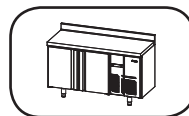


BMPP 2000 II

Mesa encastrable con ventilación frontal  
 Drop in table front breathing

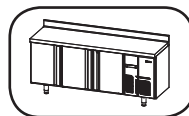
**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**



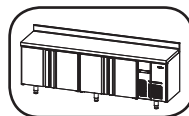
**BMPP 1500 II**

**1.722 €**



**BMPP 2000 II**

**2.046 €**



**BMPP 2500 II**

**2.413 €**

# 02 MESA CONGELACIÓN SERIE 600 UNDERCOUNTER FREEZER 600 SERIES

02 Mesas

BMPP 1500 BT

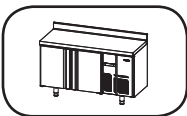


BMPP 2000 BT



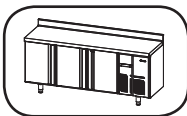
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas/ J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -30°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>4</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 BT	1468x600x850	627	220/50	245	2	1	2/2 (325x430)	1/5	258	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A	2,39
BMPP 2000 BT	1960x600x850	847	220/50	385	3	1,8	3/3 (325x430)	1/4	353	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A	2,62
BMPP 2500 BT	2452x600x850	771	220/50	525	4	2,2	4/4 (325x430)	1/3	452	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A	2,99

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



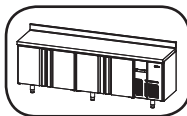
BMPP 1500 BT

2.181 €



BMPP 2000 BT

2.569 €



BMPP 2500 BT

3.077 €

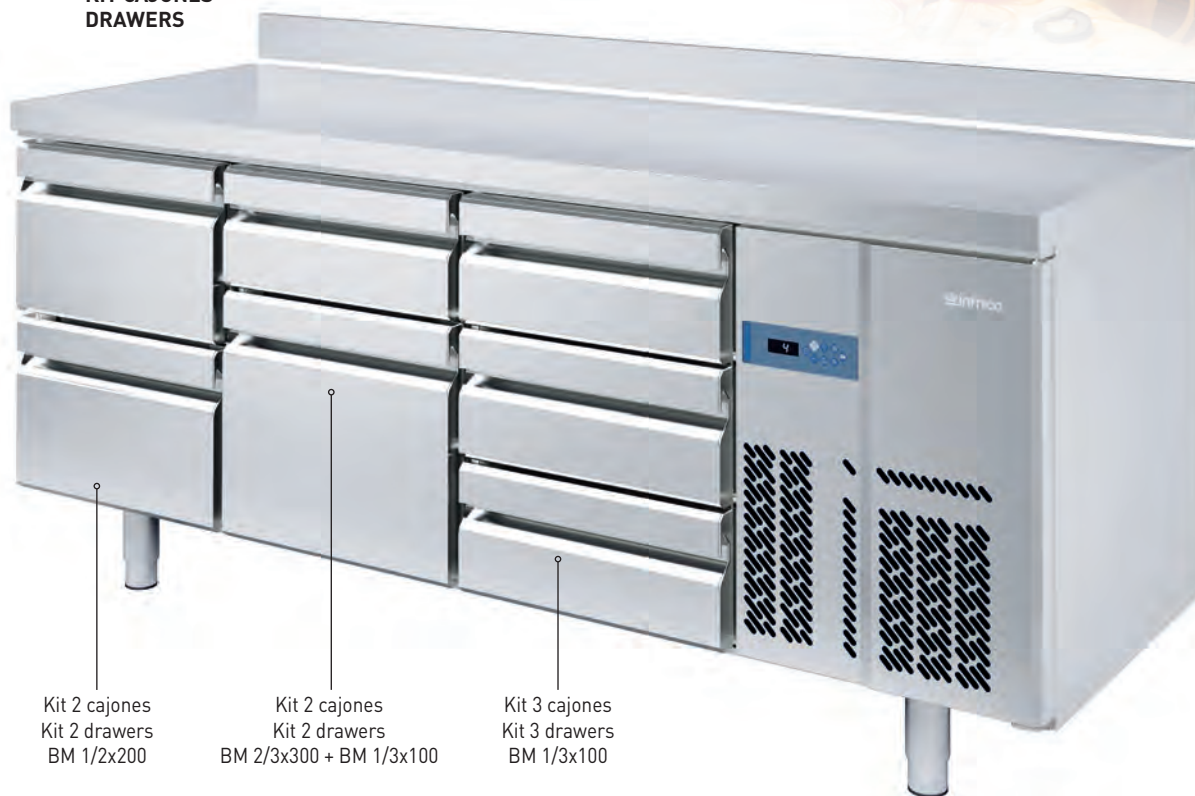
## OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**

**MESA REFRIGERADA CON CAJONES SERIE 600**  
 UNDERCOUNTER REFRIGERATOR WITH DRAWERS 600 SERIES



**KIT CAJONES  
DRAWERS**



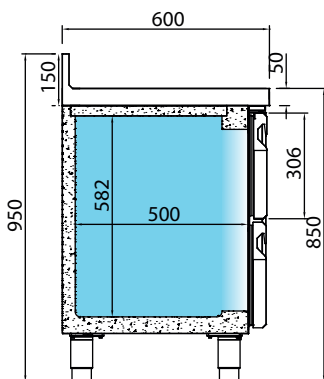
Kit 2 cajones  
Kit 2 drawers  
BM 1/2x200

Kit 2 cajones  
Kit 2 drawers  
BM 2/3x300 + BM 1/3x100

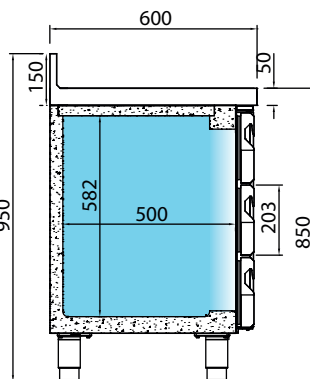
Kit 3 cajones  
Kit 3 drawers  
BM 1/3x100

**OPCIONAL / OPTIONAL**

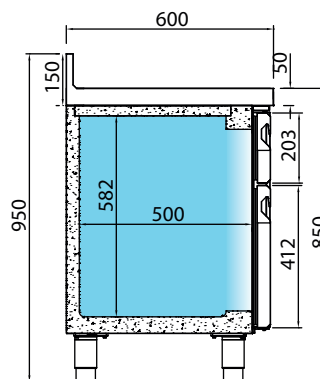
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



BM 1/2 x 200



BM 1/3x100



BM 2/3x300 + BM 1/3x100

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	CÓDIGO + PRECIO CODE + PRICE
BMPP II,F,GR	Kit 2 cajones BM 1/2 x 200 2 Drawers kit BM 1/2 x 200	(JCAJ10BM1/2) <b>362 €</b>
BMPP II, F, GR	Kit 3 cajones BM 1/3x100 3 Drawers kit BM 1/3x100	(JCAJ10BM1/3) <b>539 €</b>
BMPP II, F, GR	Kit 2 cajones BM 2/3x300 + BM 1/3x100 2 Drawers kit BM 2/3x300 + BM 1/3x100	(JCAJ10BM2/3) <b>451 €</b>



# 02 MESA REFRIGERADA CON PUERTAS DE CRISTAL SERIE 600

## GLASS DOOR UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 600 SERIES

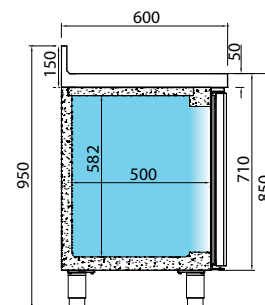


02 Mesas



Doble acristalamiento (6-15-5)  
Double pane glass (6-15-5)

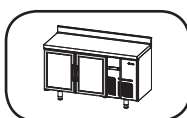
BMPP 2000 CR



BMPP CR

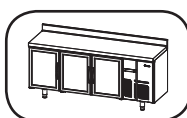
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (325x430)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 CR	1468x600x850	583	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/4	298	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,22
BMPP 2000 CR	1960x600x850	687	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/3	395	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,79
BMPP 2500 CR	2452x600x850	736	220/50	525	4	4/4 (325x430)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,06

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



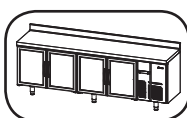
BMPP 1500 CR

1.963 €



BMPP 2000 CR

2.381 €



BMPP 2500 CR

2.853 €

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X43) **32 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X60) **29 €**

**MESA REFRIGERADA CON FREGADERO SERIE 600**  
**SINK UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 600 SERIES**



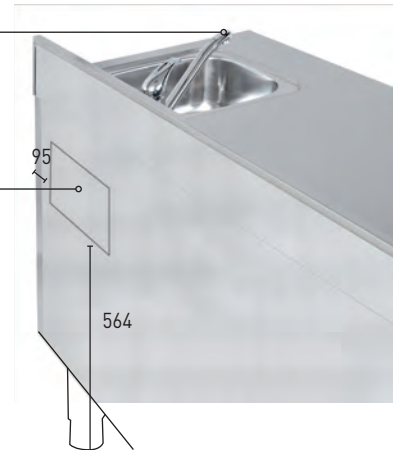
**02 Mesas**



**BMPPF 2000 II**

Grifo no incluido  
 Not included faucet

Salida para desagüe de 315x160  
 Drain hole of 315x160

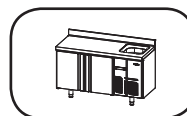


MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	⏻ Potencia Power (W)	⚡ Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	📦 Capacidad Capacity (L)	🚪 Nº puertas Doors	📏 Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	🔧 Compresor Compressor (HP)	❄️ Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	💧 Evaporación Evaporation	🌡️ Régimen Tª Temperature Range (38°C)	🧼 Desescarche Defrost	🕒 Control Control	🧊 Refrigerante Refrigerant	🛒 Consumo Consumption (kWh/24h)
<b>BMPPF 1500 II</b>	1468x600x850	525	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/5	254	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,39
<b>BMPPF 2000 II</b>	1960x600x850	575	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/4	298	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,62
<b>BMPPF 2500 II</b>	2452x600x850	655	220/50	525	4	4/4 (325x430)	1/3	395	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,99

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

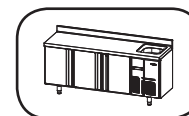
**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side **55 €**



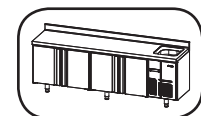
**BMPPF 1500 II**

**1.976 €**



**BMPPF 2000 II**

**2.257 €**



**BMPPF 2500 II**

**2.657 €**

# 02 MESA REFRIGERADA PRE-INSTALADA SERIE 600 REMOTE UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 600 SERIES

02 Mesas

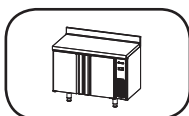


BMPP 2000 GR

Grupo no incluido  
Condensing unit not included

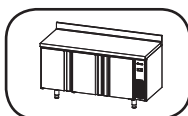
MODELOS MODELS	→ ↑	⚠	📦	📱	📊	🌀	❄️	💧	🌡️	🧼	🕒	🌡️	🛒
	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency [V/Hz]	Capacidad Capacity [L]	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (325x430)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 GR	1160x600x850	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/5*	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
BMPP 2000 GR	1652x600x850	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/4*	298	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-

\* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m  
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



BMPP 1500 GR

1.393 €



BMPP 2000 GR

1.731 €

## OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDBMCR/PUEIIBMCR) **84 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Posibilidad BT / BT possibility **Consultar / To consult**



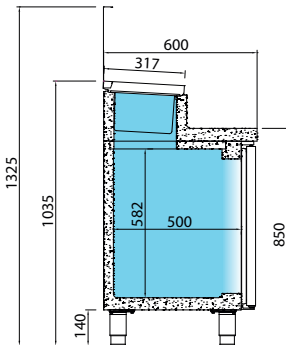
**MESA REFRIGERADA PARA ENSALADAS SERIE 600**  
**SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 600 SERIES**



Bandejas GN 1/4 x 150  
 Trays GN 1/4 x 150



BMPP 1500 EN



**IMPORTANTE:** Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado  
**IMPORTANT:** The trays should contain previously refrigerated product

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen Tª Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMPP 1500 EN	1468x600x1035	525	220/50	245	2	2/2 (325x430)	1/5	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,09
BMPP 2000 EN	1960x600x1035	575	220/50	385	3	3/3 (325x430)	1/4	298	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,38

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

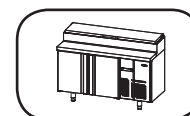
**OPCIONAL / OPTIONAL**

BMPP 1500 EN (501X16) = 8  **2830 €**

BMPP 2000 EN (501X16) = 11  **389 €**

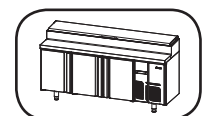
- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**

- Juego de guías / Slides (503X16; 503X21) **23 €**



BMPP 1500 EN

**2.378 €**



BMPP 2000 EN

**2.756 €**



## 02 MESA BAJA REFRIGERACIÓN GN1/1 SERIE 700 SNACK GN1/1 COUNTER BASES REFRIGERATOR 700 SNACK SERIES

### EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

### INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios

### AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

### PUERTAS-CAJONES

- Contrapuerta embutida
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura (puerta)
- Cajones (305x508x105 mm) con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistema autocierre

### PATAS

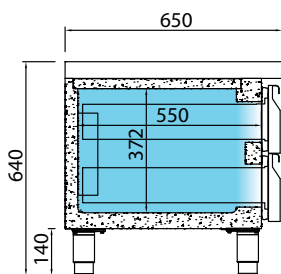
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

### REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

### CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.



### EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

### INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners

### INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

### DOORS-DRAWERS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Self closing doors with stay open feature (door option)
- (305x508x105 mm) Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self closing system

### LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

### REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

### DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº cajones Drawers	Compresor Compressor (HP)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sub>RA</sub> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MSG 1000	1000x650x640	330	220/50	75	2	1/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,27
MSG 1400	1400x650x640	420	220/50	170	4	1/5	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,61
MSG 2000	2000x650x640	460	220/50	265	6	1/4	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,77
MSG 2400	2400x650x640	590	220/50	360	8	3/8	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,27

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA BAJA REFRIGERACIÓN GN1/1 SERIE 700 SNACK**  
 GN1/1 COUNTER BASES REFRIGERATOR 700 SNACK SERIES



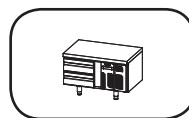
**MSG 1400**  
 [Opción puertas / Option doors]



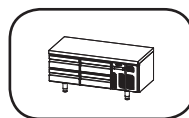
**MSG 2000**

**OPCIONAL / OPTIONAL**

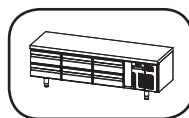
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Puerta (unidad) / Door (unit) (PUE091SN/PUE09DSN) **-180 €**



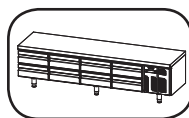
**MSG 1000**  
**1.730 €**



**MSG 1400**  
**2.238 €**



**MSG 2000**  
**2.843 €**



**MSG 2400**  
**3.525 €**

# 02 MESA REFRIGERACIÓN GN1/1 SERIE 700

## GN1/1 UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES

### EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Peto sanitario de 100 mm alto y 50 mm espesor

### INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10 (II)
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x530 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)
- Iluminación LED (CR)

### AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

### PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)

### PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

### REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Desescarche por gas caliente (BT)

### CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.



### EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- 100 mm backsplash height and 50 mm thickness

### INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel (II)
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x530 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)
- LED lighting (CR)

### INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

### DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Doors with double pane glass (6-15-5)

### LEGS

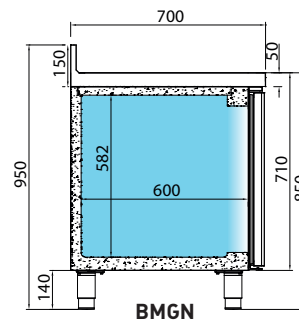
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

### REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Hot gas defrost (BT)

### DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxHxT (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas/ J. guías No shelves/ Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 II	1468x700x850	550	220/50	295	2	-	2/10 (325x530)	1/4	258	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,51
BMGN 1960 II	1960x700x850	690	220/50	460	3	-	3/15 (325x530)	1/3	353	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,15
BMGN 2450 II	2452x700x850	740	220/50	625	4	-	4/20 (325x530)	3/8	452	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,37

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA REFRIGERACIÓN GN1/1 SERIE 700**  
 GN1/1 UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES



BMGN 1470 II  
 Gastronorm 1/1



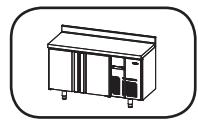
BMGN 1960 II  
 Gastronorm 1/1

**eco** **-29%**  
 Efficiency Ahorro Energía / Energy Saving

Mesa encastrable con respiración frontal  
 Drop in table front breathing

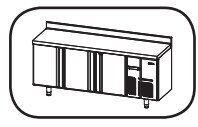
**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**
- Eco Efficiency **+8%** **R-290**



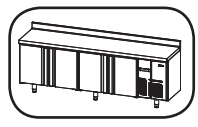
**BMGN 1470 II**

**1.961 €**



**BMGN 1960 II**

**2.322 €**



**BMGN 2450 II**

**2.746 €**

# 02 MESA CONGELACIÓN GN1/1 SERIE 700

## GN1/1 UNDERCOUNTER FREEZER 700 SERIES

02 Mesas



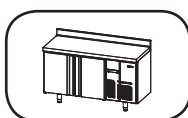
**BMGN 1470 BT**  
Gastronorm 1/1



**BMGN 1960 BT**  
Gastronorm 1/1

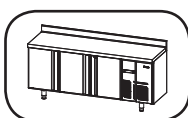
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>34</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
<b>BMGN 1470 BT</b>	1468x700x850	720	220/50	295	2	1	2/10 (325x530)	3/8	353	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A	7,08
<b>BMGN 1960 BT</b>	1960x700x850	850	220/50	460	3	1,8	3/15 (325x530)	1/2	452	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A	8,36
<b>BMGN 2450 BT</b>	2452x700x850	965	220/50	625	4	2,2	4/20 (325x530)	5/8	542	Forzada Forced	-18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 404 A	9,50

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



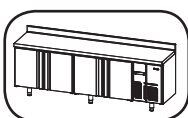
**BMGN 1470 BT**

**2.592 €**



**BMGN 1960 BT**

**3.052 €**



**BMGN 2450 BT**

**3.553 €**

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Grupo lado contrario / Group opposite side (L) **55 €**

# MESA REFRIGERADA CON CAJONES GN1/1 SERIE 700

## GN1/1 UNDERCOUNTER REFRIGERATOR WITH DRAWERS 700 SERIES



02 Mesas

### CAJONES

- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistemas de autocierre
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x508x105)
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x508x205)
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x508x307)

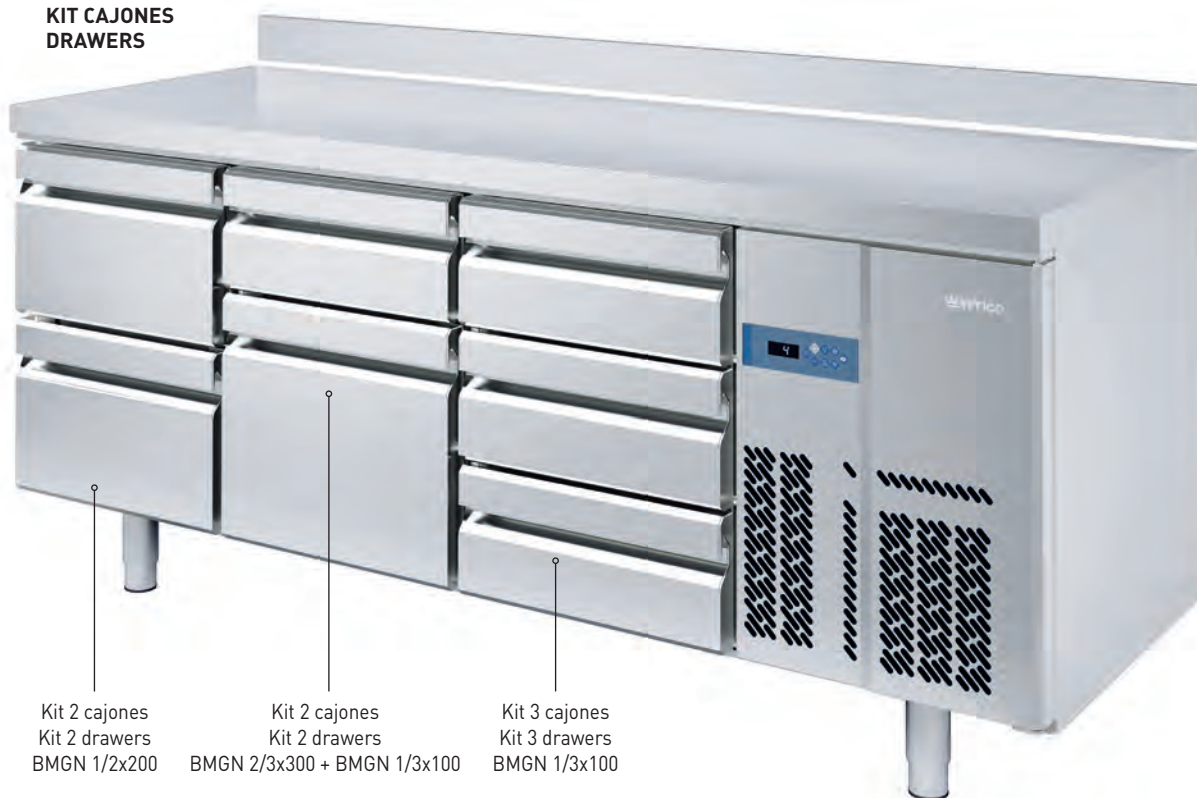
### DRAWERS

- Drawers with telescopic guides for complete opening
- Self closing system
- Body of drawer 1/3 (302x508x105)
- Body of drawer 1/2 (302x508x205)
- Body of drawer 2/3 (302x508x307)

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

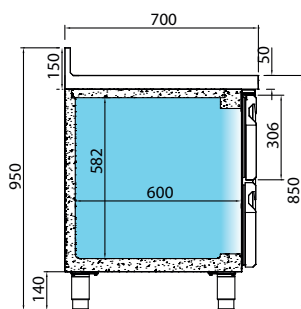
#### KIT CAJONES DRAWERS



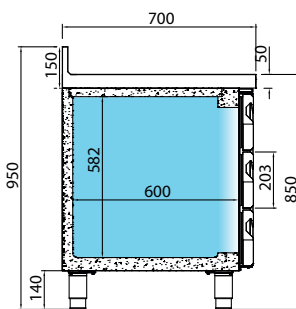
Kit 2 cajones  
Kit 2 drawers  
BMGN 1/2x200

Kit 2 cajones  
Kit 2 drawers  
BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100

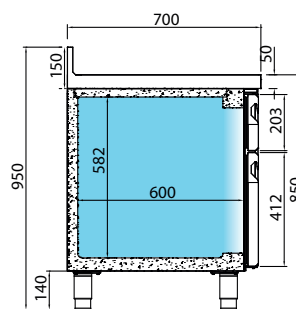
Kit 3 cajones  
Kit 3 drawers  
BMGN 1/3x100



BMGN 1/2 x 200



BMGN 1/3x100



BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100

MODELOS MODELS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	CÓDIGO + PRECIO CODE + PRICE
BMGN II, F, GR	Kit 2 cajones BMGN 1/2 x 200 2 Drawers kit BMGN 1/2 x 200	(JCAJ10GN1/2) <b>456 €</b>
BMGN II, F, GR	Kit 3 cajones BMGN 1/3x100 3 Drawers kit BMGN 1/3x100	(JCAJ10GN1/3) <b>677 €</b>
BMGN II, F, GR	Kit 2 cajones BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100 2 Drawers kit BMGN 2/3x300 + BMGN 1/3x100	(JCAJ10GN2/3) <b>504 €</b>



# 02 MESA REFRIGERADA CON PUERTAS DE CRISTAL GN1/1 SERIE 700

## GN1/1 GLASS DOOR UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES

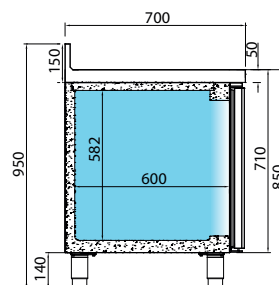
02 Mesas



Doble acristalamiento (6-15-5)  
Double pane glass (6-15-5)

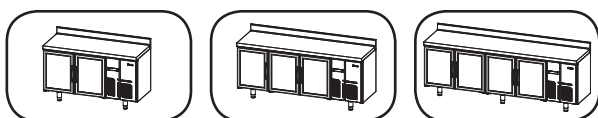


BMGN 1960 CR



MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 CR	1468x700x850	508	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/3	395	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,80
BMGN 1960 CR	1960x700x850	617	220/50	460	3	3/15 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,41
BMGN 2450 CR	2452x700x850	656	220/50	625	4	4/20 (325x530)	1/2	568	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,62

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



BMGN 1470 CR

2.206 €

BMGN 1960 CR

2.669 €

BMGN 2450 CR

3.200 €

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla tupida / Extradense wire shelf (502X62) **35 €**
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X46) **51 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X60) **29 €**



**MESA REFRIGERADA CON FREGADERO GN1/1 SERIE 700**  
**GN1/1 SINK UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES**



**02 Mesas**



**BMGN 1960 F**

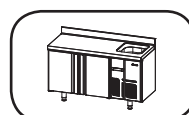


MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	⏻	⚠	📦	📱	📅	🔧	❄	💧	38°	🍷	📶	🌡	🛒
	Dimensiones LxExH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sub>RA</sub> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
<b>BMGN 1470 F</b>	1468x700x850	550	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/4	298	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,51
<b>BMGN 1960 F</b>	1960x700x850	690	220/50	460	3	3/15 (325x530)	1/3	395	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,15
<b>BMGN 2450 F</b>	2452x700x850	740	220/50	625	4	4/20 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,37

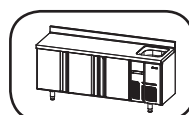
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**OPCIONAL / OPTIONAL**

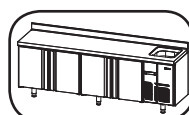
- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



**BMGN 1470 F**  
**2.144 €**



**BMGN 1960 F**  
**2.529 €**



**BMGN 2450 F**  
**2.884 €**

# 02 MESA REFRIGERADA PRE-INSTALADA GN1/1 SERIE 700

## GN1/1 REMOTE UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES

02 Mesas

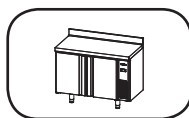


BMGN 1960 GR

Grupo no incluido  
Condensing unit not included

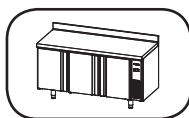
MODELOS MODELS	→ ↗ ↑	⏻	⚠	📦	📱	📊	🌀	❄	💧	🌡	🔧	📺	🌡	🛒
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves /Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>PA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 GR	1160x700x850	-	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/4*	298	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
BMGN 1960 GR	1652x700x850	-	220/50	460	3	3/15 (325x530)	1/3*	395	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
BMGN 2450 GR	1652x700x850	-	220/50	625	4	4/20 (325x530)	3/8*	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



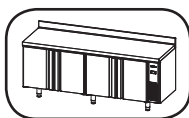
BMGN 1470 GR

1.489 €



BMGN 1960 GR

1.789 €



BMGN 2450 GR

2.175 €

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDBMCR/PUEIIBMCR) **84 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Posibilidad BT / BT possibility **Consultar / To consult**

**MESA REFRIGERADA CENTRAL GN1/1, PUERTAS A DOS CARAS SERIE 700**  
 GN1/1 PASS THRU UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES

02 Mesas



BMGN 1960 PDC



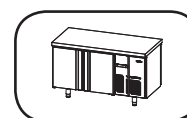
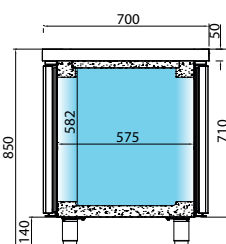
Puertas dos caras  
Pass thru

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves /Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen Tª Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
BMGN 1470 PDC	1468x700x850	525	220/50	245	4	2/10 (325x530)	1/4	298	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,52
BMGN 1960 PDC	1960x700x850	575	220/50	385	6	3/15 (325x530)	1/3	395	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,76

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

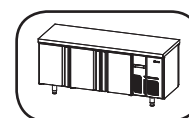
**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



BMGN 1470 PDC

2.348 €



BMGN 1960 PDC

2.739 €

# 02 MESA REFRIGERADA GN1/1 PIZZA SERIE 700

## GN1/1 PIZZA UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES

### EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Encimera de granito

### INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas (325x530 mm) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

### AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

### PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

### PATAS

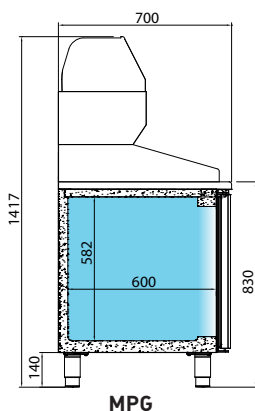
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm (MPG)

### REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche

### CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.



MPG

### EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Granite worktop

### INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- (325x530 mm) Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

### INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

### DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature

### LEGS

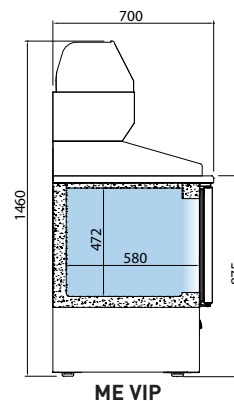
- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm (MPG)

### REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature

### DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.



ME VIP

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MPG 1490	1490x700x830/1417	550+150	220/50	295+35	2	2/10 (325x530)	1/4+1/8	298 +140	Forzada / Placa fría Forced / Cold board	0°C/+6°C +4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,71
MPG 1980	1980x700x830/1417	690+150	220/50	460+35	3	3/15 (325x530)	1/3+1/8	395 +140	Forzada / Placa fría Forced / Cold board	0°C/+6°C +4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,35
ME 1003 VIP	1460x700x885/1417	665+150	220/50	355+35	3	3/9 (325x530)	3/8+1/8	464 +140	Forzada / Placa fría Forced / Cold board	0°C/+6°C +4°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,23

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA REFRIGERADA GN1/1 PIZZA SERIE 700**  
 GN1/1 PIZZA UNDERCOUNTER REFRIGERATOR 700 SERIES

**!** **Vitrina ingredientes incluida en el precio**  
 Show case ingredients included in the price



02 Mesas



MPG 1980



ME 1003 VIP

**OPCIONAL / OPTIONAL**

MPG 1490  
 ME 1003 VIP  
 (501X16) = 6



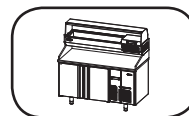
**212 €**

MPG 1980  
 (501X13) = 1  
 (501X16) = 7



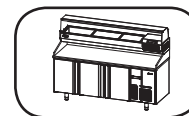
**278 €**

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503X15; 503X20) **25 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



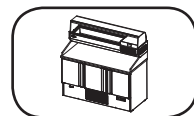
MPG 1490

**2.969 €**



MPG 1980

**3.644 €**



ME 1003 VIP

**2.907 €**

# 02 MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS SERIE 700

## GN1/1 SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 700 SERIES

02 Mesas

### EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

### INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10  
 - Desagüe interior  
 - Fondo embutido con amplios radios  
 - Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

### AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP  
 - Estructura compacta totalmente inyectada

### PUERTAS

- Contrapuerta embutida  
 - Bultete de triple cámara fácilmente sustituible  
 - Puertas con tirador integrado  
 - Bisagra pivotante con bloqueo de apertura

### PATAS

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

### REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®  
 - Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster  
 - Bandeja evaporativa en acero inoxidable  
 - Control temperatura final del desescarche  
 - Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

### EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

### INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel  
 - Internal drain  
 - Sealed interior floors and rounded cabinet corners  
 - Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

### INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect  
 - Completely injected compact structure

### DOORS

- Stamped rear door  
 - Easy removal triple chamber gasket  
 - Integrated handle doors  
 - Self closing doors with stay open feature

### LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

### REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system  
 - Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester  
 - Stainless steel evaporative tray  
 - Control of the final defrost temperature  
 - Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

### OPCIONAL / OPTIONAL

**BMGN 1470 EN**  
 (501X13) = 1  
 (501X11) = 6



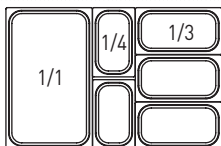
**236 €**

**BMGN 1960 EN**  
 (501X13) = 1  
 (501X11) = 9



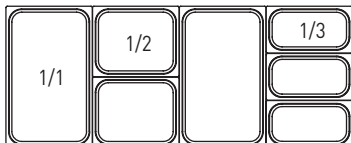
**339 €**

**ME 1470 2P**  
 (501X15) = 1  
 (501X16) = 2  
 (501X11) = 3

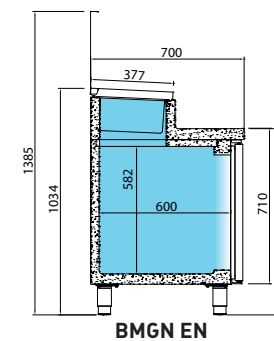
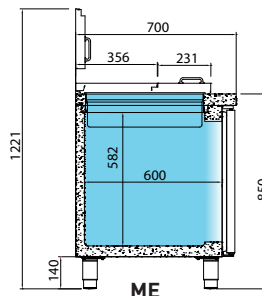


**221 €**

**ME 1960 3P**  
 (501X15) = 2  
 (501X13) = 2  
 (501X11) = 3



**259 €**



MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency [V/Hz]	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
<b>BMGN 1470 EN</b>	1468x700x850/1035	550	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/4	298	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
<b>BMGN 1960 EN</b>	1960x700x850/1035	690	220/50	460	3	3/15 (325x530)	1/3	395	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,06
<b>ME 1470 2P</b>	1468x700x850	550	220/50	295	2	2/10 (325x530)	1/3	395	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
<b>ME 1960 3P</b>	1960x700x850	590	220/50	460	3	3/15 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,47

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS SERIE 700**  
 GN1/1 SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 700 SERIES



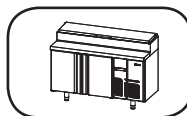
Bandejas GN 1/3 x 150 - GN 1/2 x 150  
 Trays GN 1/3 x 150 - GN 1/2 x 150



BMGN 1470 EN

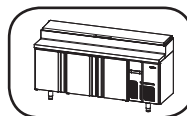


ME 1960 3P



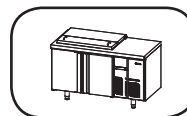
BMGN 1470 EN

2.482 €



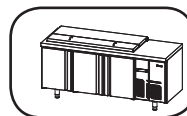
BMGN 1960 EN

2.936 €



ME 1470 2P

2.371 €



ME 1960 3P

2.843 €

# 02 MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS SERIE 700

## GN1/1 SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 700 SERIES

### OPCIONAL / OPTIONAL

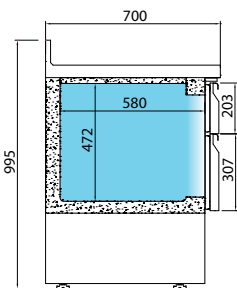
- Parrilla / Wire shelf (502x12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503x22; 503X23) **25 €**
- Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2) **436 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEDME10CR/PUEIME10CR) **77 €**
- Cerradura / Lock (506x120; 506X121) **29 €**



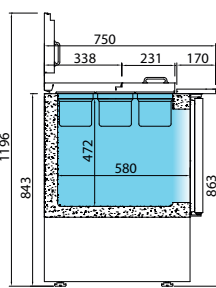
ME 1000 BAN



ME 1000 II



ME 1000 II



ME 1000 BAN

**IMPORTANTE: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado**  
**IMPORTANT: The trays should contain previously refrigerated product**

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
ME 1000 BAN	978x700x857	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,49
ME 1000 EN	978x700x885/1050	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,49
ME 1000 II	978x700x885	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	1,93
ME 1000 PIZZA	978x700x865/1129	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,61
ME 1000 KB	978x700x1125	424	220/50	230	2	2/6 (325x530)	1/5	254	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,61

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



**MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS SERIE 700**  
 GN1/1 SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 700 SERIES



02 Mesas



ME 1000 KB



ME 1000 EN

**FAST FOOD!**

**OPCIONAL / OPTIONAL**

ME 1000 BAN/KB (501X11) = 6 (501X10) = 3		<b>285 €</b>
ME 1000 EN (501X16) = 5		<b>175 €</b>
ME 1000 PIZZA (501X11) = 1 (501X10) = 3		<b>115 €</b>



ME 1000 PIZZA



<b>ME 1000 BAN</b>	<b>ME 1000 EN</b>	<b>ME 1000 II</b>	<b>ME 1000 PIZZA</b>	<b>ME 1000 KB</b>
<b>1.739 €</b>	<b>1.899 €</b>	<b>1.704 €</b>	<b>1.861 €</b>	<b>1.758 €</b>

# 02 MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS SERIE 700

## GN1/1 SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 700 SERIES

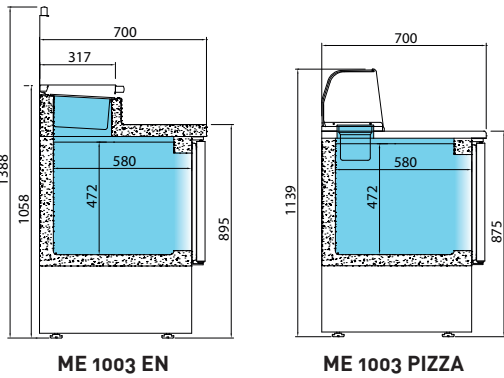
02 Mesas

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502x12) **29 €**
- Juego de guías / Slides (503x22; 503X23) **25 €**
- Kit 2 cajones 1x1/2 + 1x1/3 (Modelo II) / - Drawers 1x1/2 + 1x1/3 (Model II) (JCAJ10ME1/2) **436 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEDME10CR/PUEIME10CR) **77 €**
- Cerradura / Lock (506x120; 506X121) **29 €**



ME 1003 PIZZA



ME 1003 EN

ME 1003 PIZZA

### OPCIONAL / OPTIONAL

ME 1003 BAN/KB (501X11) = 9 (501X10) = 6		<b>473 €</b>
ME 1003 EN (501X16) = 8		<b>283 €</b>
ME 1003 PIZZA (501X11) = 2 (501X10) = 4		<b>178 €</b>

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>SA</sup> Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
ME 1003 BAN	1460x700x857	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,91
ME 1003 EN	1460x700x885/1050	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,91
ME 1003 II	1460x700x885	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,03
ME 1003 PIZZA	1460x700x865/1129	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,09
ME 1003 KB	1460x700x1125	665	220/50	355	3	3/9 (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,09

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA REFRIGERADA GN1/1 PARA ENSALADAS SERIE 700**  
 GN1/1 SALAD PREP REFRIGERATOR TABLE 700 SERIES

**FAST FOOD!**



02 Mesas



ME 1003 KB








ME 1003 EN



Kit 2 cajones / 2 Drawer kit



ME 1003 BAN

- |   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
| <b>ME 1003 BAN</b>  | <b>ME 1003 EN</b>   | <b>ME 1003 II</b>   | <b>ME 1003 PIZZA</b>   | <b>ME 1003 KB</b>   |
| <b>2.078 €</b>  | <b>2.267 €</b>  | <b>1.956 €</b>  | <b>2.281 €</b>   | <b>2.166 €</b>  |



# 02 MESA REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN EURONORM 600X400 PARA PASTERÍA SERIE 800

## EURONORM 600X400 PASTRY COUNTER REFRIGERATOR AND FREEZER 800 SERIES

02 Mesas

### EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10

### INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo (BT)

### AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

### PUERTAS

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5)

### PATAS

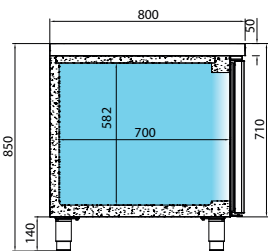
- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

### REFRIGERACIÓN

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes
- Desescarche por gas caliente (BT)

### CONTROL DIGITAL

- Táctil por membrana a 30 amp.



### EXTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel

### INTERIOR

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal
- Heated door frame to avoid accumulation of ice (BT)

### INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

### DOORS

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Doors with double pane glass (6-15-5)

### LEGS

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

### REFRIGERATION

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts
- Hot gas defrost (BT)

### DIGITAL CONTROL

- Touch membrane 30 amp.

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Poder de congelación Freezing power (Kg/24h)	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (600x400)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W -10°C / -30°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 MR 1620 BT	1618x800x850	550 850	220/50	405	2	- 1,6	2/10 (600x400)	1/3 1/2	395 452	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	2,51 8,36
MR 2190 MR 2190 BT	2185x800x850	590 950	220/50	625	3	- 2,5	3/15 (600x400)	3/8 5/8	464 542	Forzada Forced	-2°C/+8°C -18°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a R 404 A	2,69 9,35
MR 2750	2752x800x850	670	220/50	845	4	-	4/20 (600x400)	1/2	568	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,06

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

**MESA REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN EURONORM 600X400 PARA PASTERÍA SERIE 800**  
 EURONORM 600X400 PASTRY COUNTER REFRIGERATOR AND FREEZER 800 SERIES

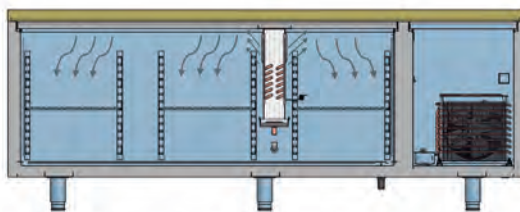
Encimera de granito opcional  
 Granit top optional



MR 2190



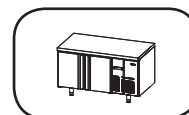
MR 2190



Frío ventilado con efecto gravedad  
 Ventilated refrigeration with gravity effect

**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X26)	<b>33 €</b>
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18)	<b>28 €</b>
- Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35)	<b>482 €</b>
- Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36)	<b>650 €</b>
- Granito / Granite-top MR 2750 (2752x800x30) (606X37)	<b>818 €</b>
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41)	<b>34 €</b>
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	<b>29 €</b>

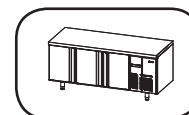


MR 1620

**2.175 €**

MR 1620 BT

**2.713 €**

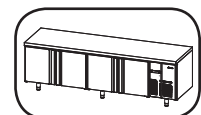


MR 2190

**2.592 €**

MR 2190 BT

**3.171 €**



MR 2750

**3.136 €**

# 02 MESA REFRIGERACIÓN EURONORMA 600X400 PARA PASTERÍA PUERTA DE CRISTAL SERIE 800

## GLASS DOOR EURONORM 600X400 PASTRY COUNTER REFRIGERATOR 800 SERIES



02 Mesas



MR 2190 CR

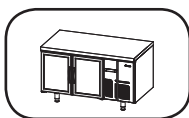
Doble acristalamiento (6-15-5)  
Double pane glass (6-15-5)



Granito OPCIONAL  
OPTIONAL granite worktop

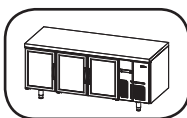
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 CR	1618x800x850	648	220/50	405	2	2/10 (600x400)	3/8	464	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,58
MR 2190 CR	2185x800x850	697	220/50	625	3	3/15 (600x400)	1/2	568	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,85
MR 2750 CR	2752x800x850	776	220/50	845	4	4/20 (600x400)	5/8	684	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,28

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



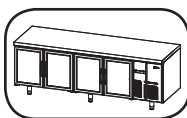
MR 1620 CR

2.443 €



MR 2190 CR

2.972 €



MR 2750 CR

3.633 €

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X64) **40 €**
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X47) **58 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41) **34 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**

# MESA REFRIGERACIÓN EURONORM 600X400 PARA PASTELERÍA PRE-INSTALADA SERIE 800

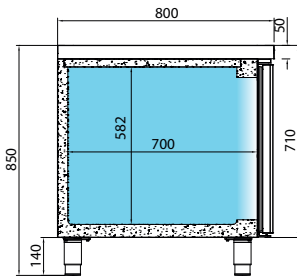
## EURONORM 600X400 PASTRY REMOTE COUNTER REFRIGERATOR 800 SERIES

02 Mesas



MR 2190 GR

Grupo no incluido  
Condensing unit not included



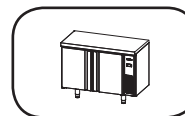
Burlete de triple cámara fácilmente sustituible  
Easy removal triple chamber gasket

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxFxH (mm)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (600x400)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen TRª Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 GR	1310x800x850	220/50	405	2	2/10 (600x400)	1/3*	395	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
MR 2190 GR	1877x800x850	220/50	625	3	3/15 (600x400)	3/8*	464	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-
MR 2750 GR	2444x800x850	220/50	845	4	4/20 (600x400)	1/2*	568	Forzada Forced	-2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	-

\* Compresor recomendado para distancias hasta 5 m / Compressor recommended max. 5 m  
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

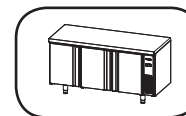
### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Puerta de cristal (unidad) / Glass door (unit) (PUEIDMRCR/PUEIIMRCR) **90 €**
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41) **34 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



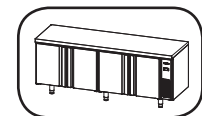
MR 1620 GR

1.621 €



MR 2190 GR

2.048 €



MR 2750 GR

2.483 €

# 02 MESA REFRIGERADA CENTRAL EURONORM 600X400, PUERTAS A DOS CARAS SERIE 800

## EURONORM 600X400 PASS THRU COUNTER REFRIGERATOR 800 SERIES



02 Mesas



MR 2190 PDCR

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Parrilla doble tupida / Dense wire shelf (502X64) **40 €**
- Parrilla inoxidable / Stainless steel wire shelf (502X47) **58 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Granito / Granite-top MR 1620 (1618x800x30) (606X35) **482 €**
- Granito / Granite-top MR 2190 (2185x800x30) (606X36) **650 €**
- Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 (A850P41) **34 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**
- Cerradura cristal / Glass lock (506X60) **29 €**

Encimera granito OPCIONAL  
OPTIONAL granite worktop

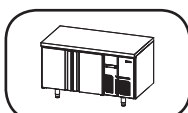


Puertas dos caras  
Pass thru

MR 2190 PDC

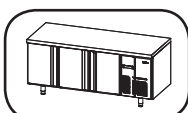
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides (600x400)	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 PDC	1618x800x850	220/50	385	4	2/10 (600x400)	3/8	395	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,63
MR 2190 PDC	2185x800x850	220/50	590	6	3/15 (600x400)	1/3	464	Forzada Forced	-2°C/+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,83
MR 1620 PDCR	1618x800x850	220/50	385	4	2/10 (600x400)	1/2	568	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,65
MR 2190 PDCR	2185x800x850	220/50	590	6	3/15 (600x400)	5/8	684	Forzada Forced	0°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,57

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



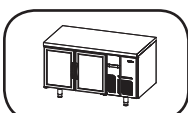
**MR 1620 PDC**

**2.418 €**



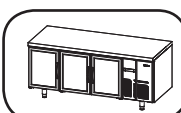
**MR 2190 PDC**

**2.957 €**



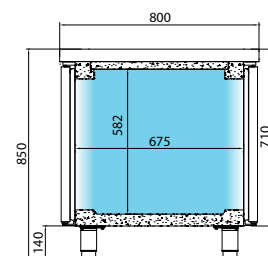
**MR 1620 PDCR**

**2.796 €**



**MR 2190 PDCR**

**3.522 €**





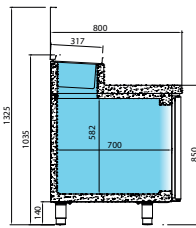
**MESA REFRIGERADA EURONORMA 600X400 PARA ENSALADAS Y PIZZA SERIE 800**  
 EURONORMA 600X400 SALADS AND PIZZA PREP REFRIGERATOR TABLE 800 SERIES

Bandejas GN 1/4 x 150  
 Trays GN 1/4 x 150

02 Mesas



MR 2190 EN



MR 1620 EN  
 (501X16) = 9



318 €

MR 2190 EN  
 (501X16) = 13



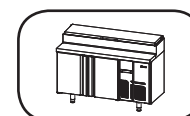
460 €

MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MR 1620 EN	1618x800x850/1050	550	220/50	405	2	2/10 (600x400)	1/3	395	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
MR 2190 EN	2185x800x850/1050	590	220/50	625	3	3/15 (600x400)	3/8	464	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,47

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

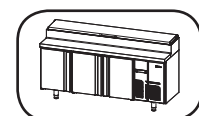
**OPCIONAL / OPTIONAL**

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Parrilla de trabajo / Garnish rack (PTMP) **104 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



MR 1620 EN

2.807 €



MR 2190 EN

3.239 €

**EXTERIOR**

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Encimera de granito

**INTERIOR**

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables

 **AISLAMIENTO**

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

**PUERTAS**

- Contrapuerta embutida
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible
- Puertas con tirador integrado
- Bisagra pivotante con bloqueo de apertura
- Tapa superior con bloqueo de apertura

**PATAS**

- Patas en acero inoxidable regulables en altura hasta 200 mm

**REFRIGERACIÓN**

- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL®
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster
- Bandeja evaporativa en acero inoxidable
- Control temperatura final del desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

**CONTROL DIGITAL**

- Táctil por membrana a 30 amp.

**EXTERIOR**

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Granite worktop

**INTERIOR**

- AISI 304 18/10 Stainless Steel
- Internal drain
- Sealed interior floors and rounded cabinet corners
- Plastic coated wire shelves, adjustable height and easy removal

**INSULATION**

- Free CFC's high density (40kg/m<sup>3</sup>) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

**DOORS**

- Stamped rear door
- Easy removal triple chamber gasket
- Integrated handle doors
- Self closing doors with stay open feature
- Upper Stainless steel lid with stay open feature

**LEGS**

- Stainless steel adjustable legs up to 200 mm

**REFRIGERATION**

- Forced air refrigeration system
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester
- Stainless steel evaporative tray
- Control of the final defrost temperature
- Condensing unit with sliding guides for its extraction at 3/4 parts

**DIGITAL CONTROL**

- Touch membrane 30 amp.



VIP 1740 B 1/4  
(501X13) = 1  
(501X16) = 5



205 €

VIP 2300 B 1/4  
(501X13) = 1  
(501X16) = 9



345 €

MODELOS MODELS	→	↗	↑	⚡	📦	📱	📦	🔧	❄️	💧	🌡️	🔄	🕒	🧊	🛒
	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº contenedores Containers	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen Tª Temperature Range (38°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)	
MP 1740	1738x800x830/980	670	220/50	485	2	6 (600x400)	1/3+1/8	535 +140	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,26	
MP 2300	2305x800x830/980	740	220/50	700	3	9 (600x400)	3/8+1/8	604 +140	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	5,57	
MP 1740 CN	1738x800x830/980	390	220/50	235 175	1 + Neutro	3 (600x400)	1/4+1/8	438 +140	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,98	
MP 2300 CN	2305x800x830/980	600	220/50	485 175	2 + Neutro	6 (600x400)	1/3+1/8	535 +140	Forzada/Estática Forced/Statics	+2°C/+6°C +4°C+8°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,94	

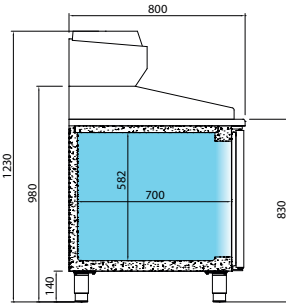
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

## MESA REFRIGERADA PIZZA SERIE 800 PIZZA PREP TABLE 800 SERIES

**!** Vitrina ingredientes incluida en el precio  
Ingredients show case included in the price



MP 2300



MP

OPCIONAL neutro 6 cajones  
OPTIONAL 6 drawers dry store

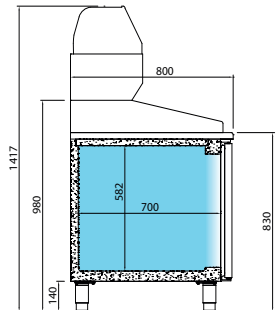


MP 2300 CN

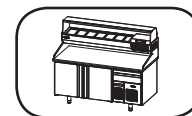
VIP 1/4 Serie



MP 2300 CN

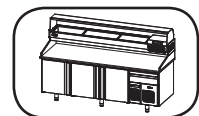


MP



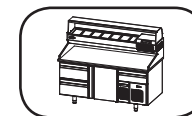
MP 1740

3.486 €



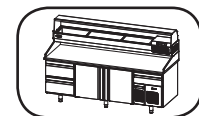
MP 2300

4.210 €



MP 1740 CN

3.555 €



MP 2300 CN

4.322 €

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26)	33 €
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18)	28 €
- Opción neutro 6 cajones / Optional 6 drawers dry store (JCAJMP6)	491 €
- Contenedor de polipropileno / Polypropylene container (501X07)	56 €
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121)	29 €

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

## SALADS-PIZZA PREP REFRIGERATOR TABLE AND UPPER TRAYS 800 SERIES

02 Mesas



Frio en la parte superior  
Air flow in the upper side

MEV 1500



Tapa inyectada  
Isolated Lid

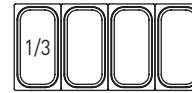
400 mm

Frio en la parte superior  
Air flow in the upper side

Tabla de corte opcional  
Optional cutting board

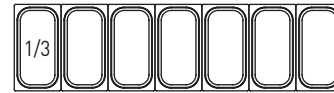
MEV 1500

MEV 1000  
(501X11) = 4



141 €

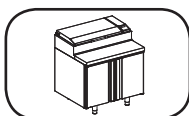
MEV 1500  
(501X11) = 7



247 €

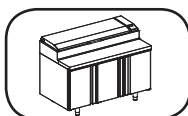
MODELOS MODELS	Dimensiones Dimensions LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>14</sup> Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MEV 1000	980x800x860/1060	550	220/50	267	2	4/6 (325x430) (325x530)	1/3	395	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,23
MEV 1500	1470x800x860/1060	665	220/50	400	3	6/9 (325x430) (325x530)	3/8	464	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	3,91

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MEV 1000

2.034 €

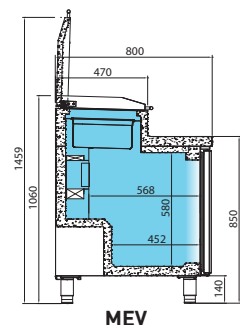


MEV 1500

2.574 €

### OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X12) **29 €**
- Parrilla / Wire shelf (502X07) **26 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **25 €**
- Tabla de corte / Cutting board MEV 1000 **234 €**
- Tabla de corte / Cutting board MEV 1500 **352 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



MEV

MESA REFRIGERADA PIZZA MODELO LUCENA SERIE 800 PIZZA PREP TABLE 800 SERIES



02 Mesas

Parrillas de trabajo  
no incluidas de serie  
Garnish rack not included



MPL 1740



Parrillas de trabajo  
Garnish racks



MPL 2300

MPL 1740  
(501X14) = 1  
(501X11) = 5  
(501X10) = 4



325 €

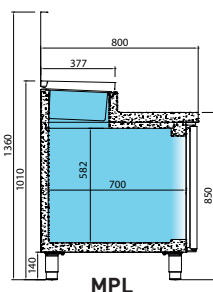
MPL 2300  
(501X14) = 1  
(501X11) = 8  
(501X10) = 4



428 €

MODELOS MODELS	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Nº puertas Doors	Nº parrillas / J. guías No shelves / Slides	Compresor Compressor (HP)	Potencia frig. Cooling capacity (W a -10°C)	Evaporación Evaporation	Régimen T <sup>RA</sup> Temperature Range (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	Consumo Consumption (kWh/24h)
MPL 1740	1693x800x850/1010	670	220/50	485	2	3/11 (600x400)	1/2	568	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	2,85
MPL 2300	2260x800x850/1010	740	220/50	700	3	4/16 (600x400)	5/8	684	Forzada Forced	+2°C/+6°C	Automático Automatic	Digital 30 AMP	R 134 a	4,12

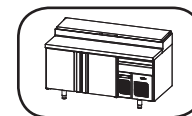
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.



MPL

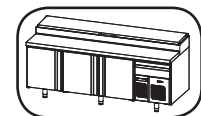
OPCIONAL / OPTIONAL

- Parrilla / Wire shelf (502X26) **33 €**
- Juego de guías / Slides (503X13; 503X18) **28 €**
- Parrilla de trabajo / Garnish rack (PTMP)  
(MPL 1740 - 3 ud) (MPL 2300 - 4 ud) **105 €**
- Cerradura / Lock (506X120; 506X121) **29 €**



MPL 1740

3.531 €



MPL 2300

4.263 €

# MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 GAMA STILE

\*\*\*ALTO RENDIMIENTO\*\*\*

	MODELO	°C	DOT	LIT	L x P x H	W	V/HZ	PVP
	MCG 1500	-2°/+8°	2	285	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	1.980€
	MNG 1500	-18°	2	285	139x70x92	522	230V F+N 50Hz	2.565€
	MCG 2000	-2°/+8°	3	450	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	2.345€
	MNG 2000	-18°	3	450	186x70x92	527	230V F+N 50Hz	3.040€
	MCG 2500	-2°/+8°	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	2.780€
	MNG 2500	-18°	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	3.500€
	MCG 1500 C	-2°/+8°	2	285	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	2.199€
CON PUERTAS CRISTAL / WITH GLASS DOOR / AVEC PORTES VERRE								
	MCG 2000 C	-2°/+8°	3	450	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	2.670€
CON PUERTAS CRISTAL / WITH GLASS DOOR / AVEC PORTES VERRE								
	MCG 2500 C	-2°/+8°	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	3.150€
CON PUERTAS CRISTAL / WITH GLASS DOOR / AVEC PORTES VERRE								
	MCG 1500 F	-2°/+8°	2	285	139x70x92	442	230V F+N 50Hz	2.220€
	MNG 1500 F	-18°	2	285	139x70x92	522	230V F+N 50Hz	2.805€
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER								
	MCG 2000 F	-2°/+8°	3	450	186x70x92	442	230V F+N 50Hz	2.585€
	MNG 2000 F	-18°	3	285	186x70x92	527	230V F+N 50Hz	3.280€
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER								
	MCG 2500 F	-2°/+8°	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	3.020€
	MNG 2500 F	-18°	4	600	233x70x92	761	230V F+N 50Hz	3.740€
CON FREGADERO / WITH SINK / AVEC EVIER								

Ver sección grifos en departamento INOX.