



MFEI80-150

MESA FRÍA PASTELERA SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable 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).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/3-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado 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/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.



Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
1495	800	850	362



Rango	Clase climática	Refrigerante
0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

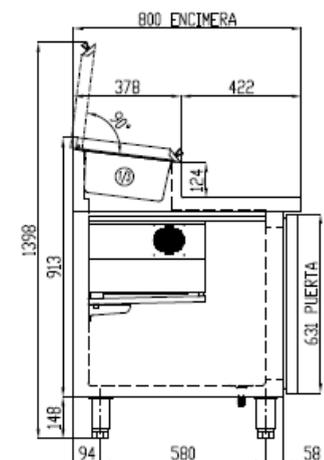
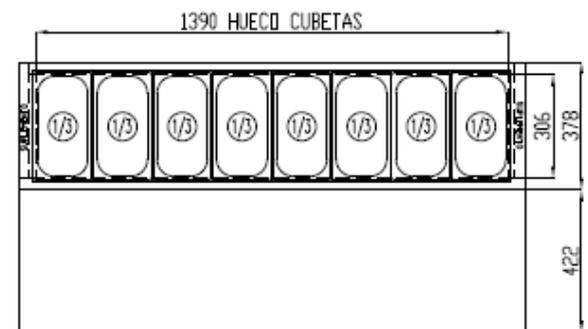
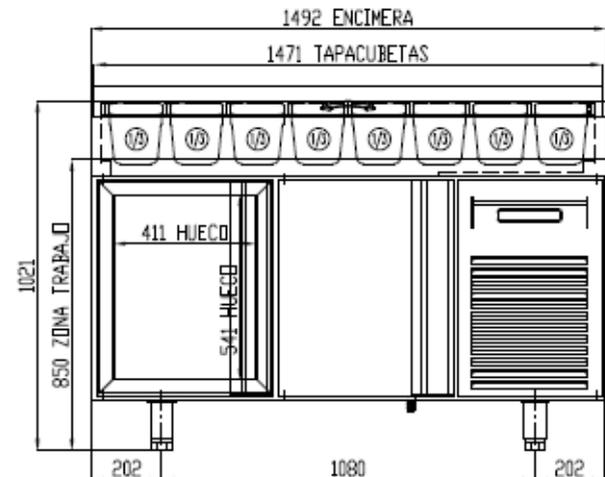
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

MFEI80-150

MESA FRÍA PASTELERA SALAD-CHEFF

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz

Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	2
Dimensiones estante (W x D)	400 mm x 600 mm (2 Uds.)
Capacidad cubetas	8 GN 1/3-150mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia



MFEI80-200

MESA FRÍA PASTELERA SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable 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).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/3-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado 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/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.



Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
2020	800	850	562

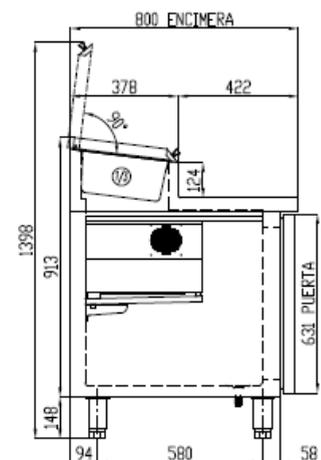
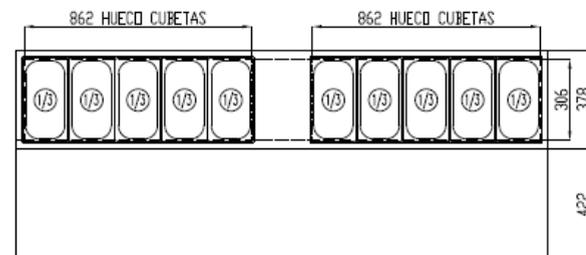
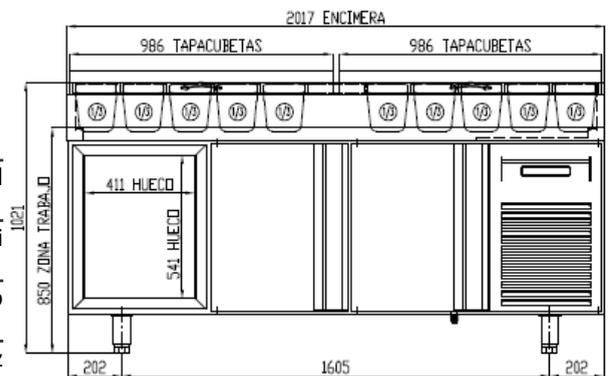
Rango	Clase climática	Refrigerante
0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

MFEI80-200

MESA FRÍA PASTELERA SALAD-CHEFF

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	3
Dimensiones estante (W x D)	400 mm x 600 mm (3 Uds.)
Capacidad cubetas	10 GN 1/3-150mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

MFEI80-250

MESA FRÍA PASTELERA SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable 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).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/3-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado 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/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía.



Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)
2545	800	850	761

Rango	Clase climática	Refrigerante
0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

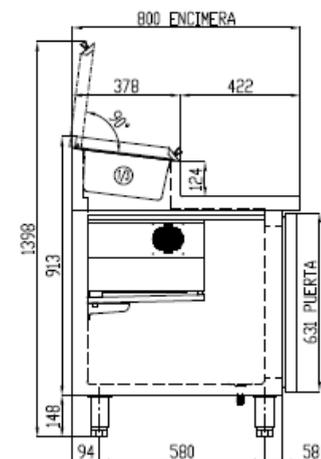
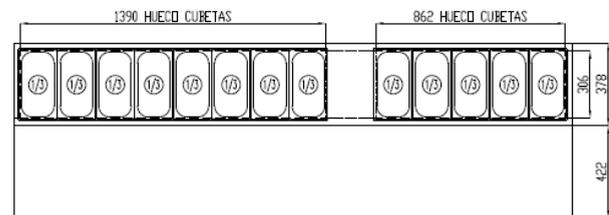
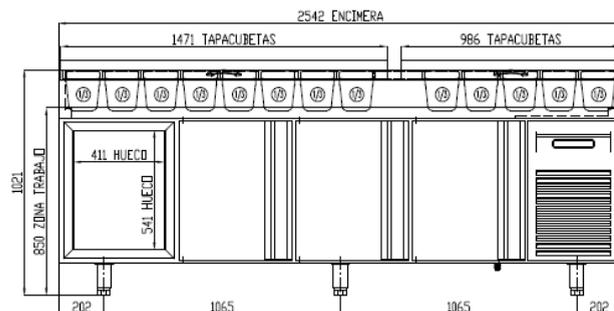


MFEI80-250

MESA FRÍA PASTELERA SALAD-CHEFF

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz

Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	4
Dimensiones estante (W x D)	400 mm x 600 mm (4 Uds.)
Capacidad cubetas	13 GN 1/3-150mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia