



MFE-150

MESA FRÍA SALAD-CHEFF GN1/1

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- 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.
- 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)
1345	700	850	255

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

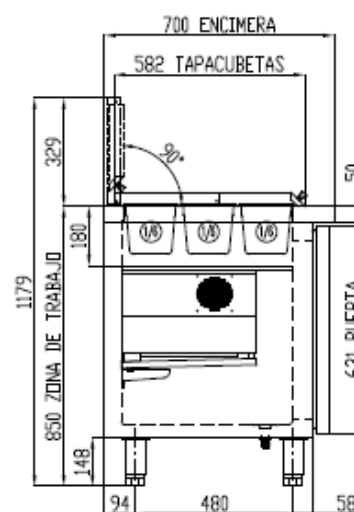
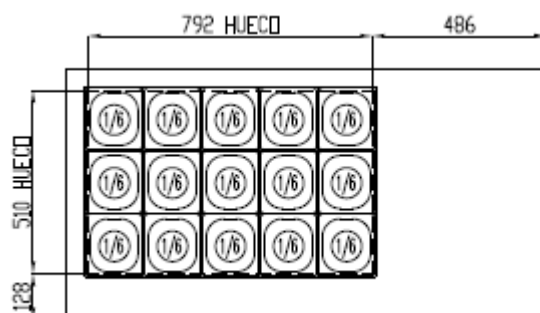
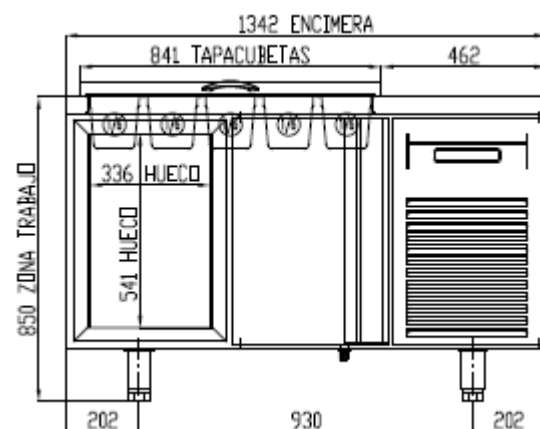
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

MFE-150

MESA FRÍA SALAD-CHEFF GN1/1

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 inoxidable
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	2 GN1/1
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (2 Uds.)



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

MFE-200

MESA FRÍA SALAD-CHEFF GN1/1

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- 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.
- 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)
1795	700	850	399

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

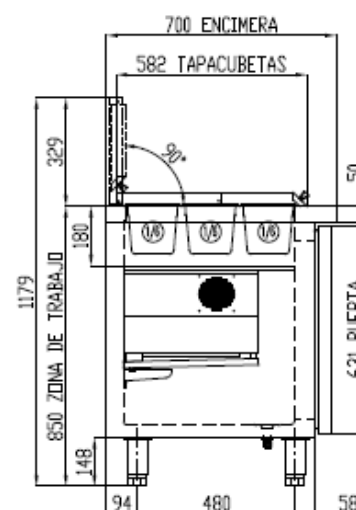
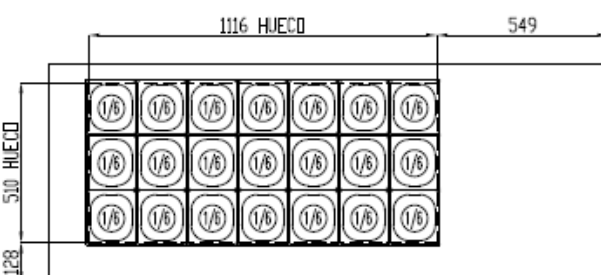
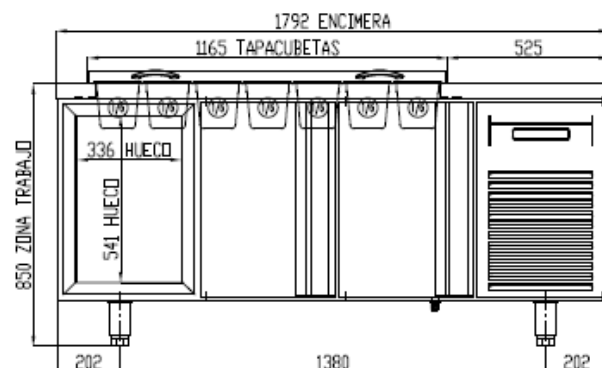


MFE-200

MESA FRÍA SALAD-CHEFF GN1/1

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 inoxidable
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	3 GN1/1
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (3 Uds.)



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