



MPG-140 NS

### Mesas refrigeradas para preparación Serie GN 1/1

- Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 – Compactas 0° a +8° C
- Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.
- Como opción disponible con cajones de acero inoxidable con placas inferiores perforadas y guías telescópicas deslizantes, con capacidad de retracción completa para optimizar la superficie de trabajo.
- Evaporador estático. Evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico, de longitud completa, perfectamente integrado que asegura una apertura práctica.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de manera fácil y rápida.
- Panel frontal con diseño de ventilación frontal que permite integrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por cada puerta.
- Temperatura de trabajo de 0 °C a +8 °C.
- Voltaje: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Modelos MPGE**
- Encimera abierta adecuada para contenedores GN y superficie de trabajo de polietileno de alta densidad adecuada para el manejo de alimentos. Tapa basculante con posición de apertura fija. Contenedores GN no incluidos como estándar.
- **Modelos MPGP**
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPG-090 NS

### Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
▶ MPG-090 NS	19111576	2	D	1403	155	245	315	894 x 700 x 850
▶ MPG-140 NS	19111578	3	D	1608	232	267	474	895 x 700 x 850

### Modelos MPGE

Encimera abierta adecuada para contenedores GN y superficie de trabajo de polietileno de alta densidad adecuada para el manejo de alimentos. Tapa basculante con posición de apertura fija. Contenedores GN no incluidos como estándar.

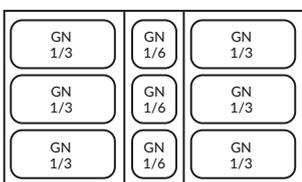


MPGE-090

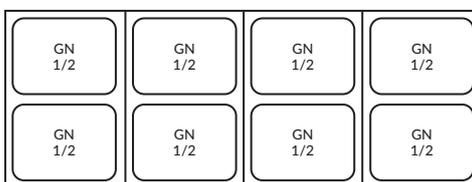


MPGE-140

ETS-090 GN 1/3 + 1/6



ETS-140 GN 1/2



### Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
▶ MPGE-090	<b>19111575</b>	2	155	245	375	894 x 700 x 850
▶ MPGE-140	<b>19111577</b>	3	232	267	315	1358 x 700 x 850

### Modelos MPGP

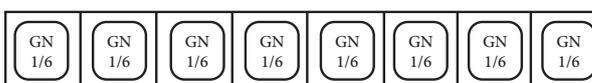
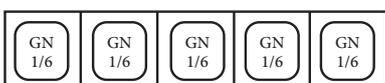
Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPGP-090



MPGP-140



### Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
▶ MPGP-090	<b>19111573</b>	2	155	245	375	894 x 700 x 850
▶ MPGP-140	<b>19111579</b>	3	232	267	474	1358 x 700 x 850