



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MRPG-1500/700



MRPG-2000/700

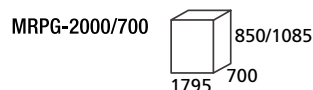
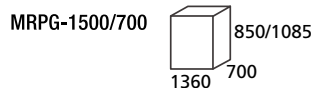
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	P
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	3
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	4

PORTES PAGADOS

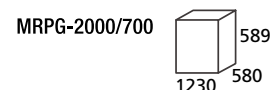
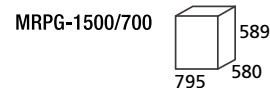
accesorios

DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS 550mm.
PARRILLAS 530x533mm.
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MRPG-2000/700

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas de servicio post-venta.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.

- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180mm.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

COMPOSICIONES BANDEJAS GN MRPG-1000 BAN

1/1	1/4	1/1
	1/4	

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

1/2	1/4	1/2
1/2	1/4	1/2

1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
MRPG-1000-II	142,4	214	2	-	86	0,76
MRPG-1000-PIZZA	142,4	261	2	5 1/6 150	111	0,91
MRPG-1000-BAN	142,4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76
MRPG-1000-EN	142,4	227	2	5 1/6 150	84	0,84

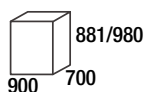
PORTES PAGADOS

accesorios

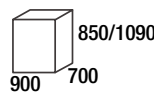
DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS
PARRILLAS 525x325mm.

DIMEN. EXTERIORES

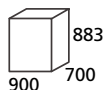
MRPG-1000-II

881/980
900 700

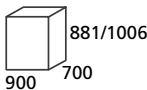
MRPG-1000-PIZZA

850/1090
900 700

MRPG-1000-BAN

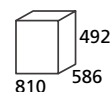
883
900 700

MRPG-1000-EN

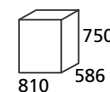
881/1006
900 700

DIMEN. INTERIORES

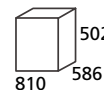
MRPG-1000-II

492
810 586

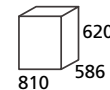
MRPG-1000-PIZZA

750
810 586

MRPG-1000-BAN

502
810 586

MRPG-1000-EN

620
810 586

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1000 EN es de 900x430mm y MRPG-1000 PIZZA es de 900x490mm.
- Modelo MRPG-1000-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1400-EN



MRPG-1400-II



MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
MRPG-1400-II	230	342	3	—	109	1,13
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26

accesorios

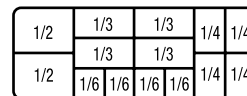
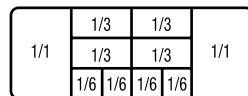
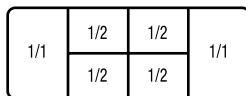
DESCRIPCIÓN

JUEGO DE GUÍAS 550mm.

PARRILLAS 525x325mm.

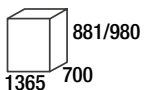
PORTES PAGADOS

COMP. BANDEJAS GN MRPG-1400 BAN

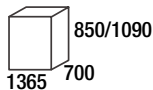


DIMEN. EXTERIORES

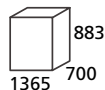
MRPG-1400-II



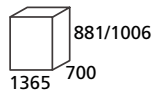
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

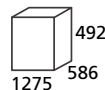


MRPG-1400-EN

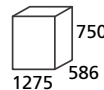


DIMEN. INTERIORES

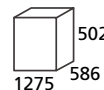
MRPG-1400-II



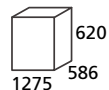
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

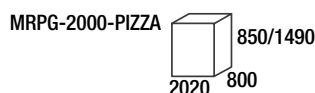
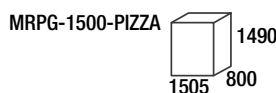
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37

PORTES ΓΑΡΑΝΤΙΑΣ

accesorios

DESCRIPCIÓN
JUEGO DE GUÍAS
PARRILLAS 400x600 mm.
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- **Vitrina de ingredientes incluida.**
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.