

Mesas refrigeradas

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".



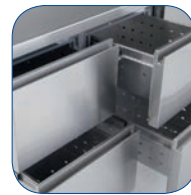
Para minimizar el impacto del consumo, las unidades de refrigeración usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico.



Mesas



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.



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.



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.



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.



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



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.



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. 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/m3.

Mesas refrigeradas
Serie 600



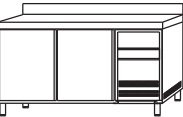
MPS-200



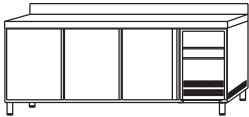
Tirador incorporado en la puerta.

Contrapuerta embutida.

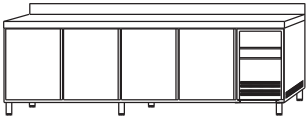
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC

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/m³.
- 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 - 50/60 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

Mesas refrigeradas Snack

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC	19059752	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	1.723,00
MPS-200 HC	19059791	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.045,00
MPS-250 HC	19059820	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.426,00

Mesas refrigeradas Snack con puerta de cristal

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC PC	19059755	2	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.004,00
MPS-200 HC PC	19059807	3	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.465,00
MPS-250 HC PC	19059823	4	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.985,00

Mesas refrigeradas con fregadero
Serie 600



MPSF-200



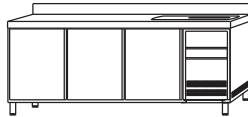
Tirador incorporado en la puerta.

Contrapuerta embutida.

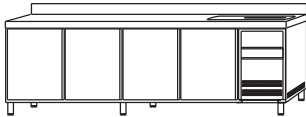
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC

Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

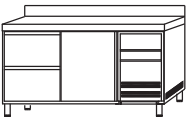
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable 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/m³.
- 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 - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150 HC	19059754	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.198,00
MPSF-200 HC	19059803	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.520,00
MPSF-250 HC	19059830	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.915,00

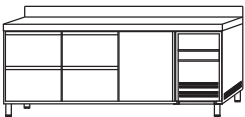
Mesas refrigeradas con cajones
Serie 600



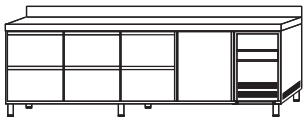
MPS-200-HHH



MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD

Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

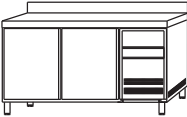
- Encimera en acero inoxidable satinado AISI-304 18/10, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado 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/m3.
- 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 - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Modelo	Referencia	Nº Puertas cajones	Nº cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC HD	19059761	1	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.090,00
MPS-150 HC HH	19059760	-	4	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	2.467,00
MPS-200 HC HDD	19059812	2	2	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.425,00
MPS-200 HC HHD	19059811	1	4	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	2.791,00
MPS-200 HC HHH	19059810	-	6	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	3.152,00
MPS-250 HC	19060773	3	2	E	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	2.791,00
MPS-250 HC HHDD	19059828	2	4	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	3.156,00
MPS-250 HC HHHD	19059827	1	6	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	3.523,00
MPS-250 HC HHHH	19059829	-	8	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	3.880,00

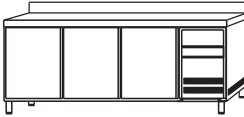
Mesas para mantenimiento de congelados
Serie 600



MNS-200



MNS-150 HC



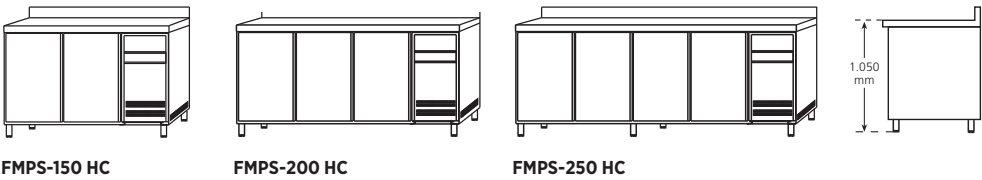
MNS-200 HC

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/m³.
- 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	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150 HC	19059839	2	D	2.212	250	0,67	1492 x 600 x 850	2.254,00
MNS-200 HC	19059840	3	D	2.467	390	0,68	2017 x 600 x 850	2.598,00

Mesas refrigeradas frente mostrador
Serie 600



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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 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.
- Contrapuestas 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/m³.
- 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 (-PC)** 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 cerradura de serie.

Frente mostrador

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC	19059751	2	D	1.194	335	0,22	1492 x 600 x 1045	1.939,00
FMPS-200 HC	19059769	3	C	1.119	520	0,22	2017 x 600 x 1045	2.338,00
FMPS-250 HC	19059813	4	D	1.920	701	0,35	2542 x 600 x 1045	2.723,00

Frente mostrador con puerta de cristal

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC PC	19059696	2	335	0,22	1492 x 600 x 1045	2.239,00
FMPS-200 HC PC	19059780	3	520	0,22	2017 x 600 x 1045	2.708,00
FMPS-250 HC PC	19059815	4	701	0,35	2542 x 600 x 1045	3.275,00

Mesas refrigeradas Gastronorm
Serie GN 1/1



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.
- 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.
- 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/m³.
- 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 cerradura de serie.

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

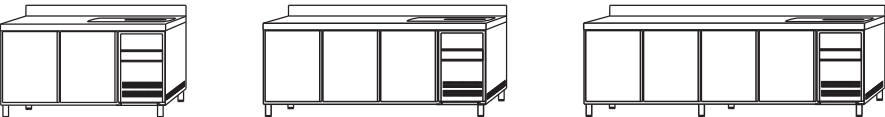
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC	19059852	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	1.944,00
MPG-180 HC	19059875	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.301,00
MPG-225 HC	19059909	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	2.722,00

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC PC	19059858	2	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.229,00
MPG-180 HC PC	19068453	3	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.655,00
MPG-225 HC PC	19059916	4	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.280,00

refrigeradas Gastronorm con fregadero

Serie GN 1/1



MPGF-135 HC MPGF-180 HC MPGF-225 HC

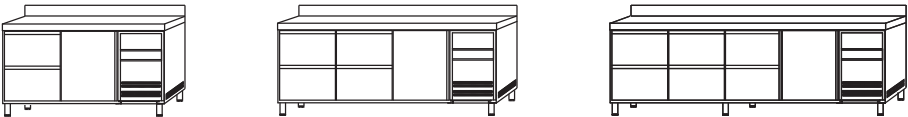
Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- 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/m³.
- 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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135 HC	19059859	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.429,00
MPGF-180 HC	19059892	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.769,00
MPGF-225 HC	19059910	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.090,00

Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones

Serie GN 1/1



MPG-135 HC-HD MPG-180 HC-HHD MPG-225 HC-HHD

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.
- 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.
- 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/m³.
- 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 cajones	Nº cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC HD	19059865	1	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.386,00
MPG-135 HC HH	19059864	-	4	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	2.839,00
MPG-180 HC HDD	19059907	2	2	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	2.745,00
MPG-180 HC HHD	19059906	1	4	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	3.196,00
MPG-180 HC HHH	19059908	-	6	D	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	3.647,00
MPG-225 HC HDDD	19059921	3	2	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.163,00
MPG-225 HC HHDD	19059924	2	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	3.613,00
MPG-225 HC HHHH	19059922	1	6	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	4.065,00
MPG-225 HC HHHH	19059923	-	8	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	4.518,00

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



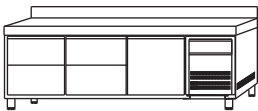
MPGB-180 HC 5C



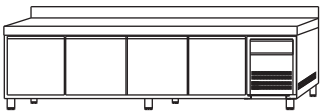
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



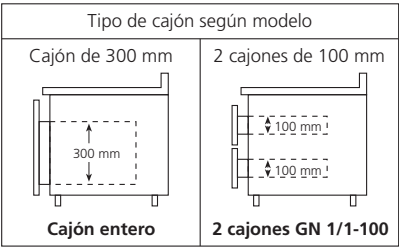
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC 5C



MPGB-225 HC



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

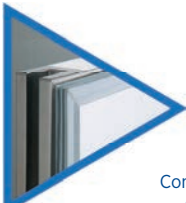
- profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- 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 cajoneras	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	19059844	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	2.087,00
MPGB-180 HC	19059846	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584	2.512,00
MPGB-225 HC	19059847	4 -	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	3.115,00
MPGB-135 HC 3C	19059845	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	2.425,00
MPGB-180 HC 5C	19060774	1 - 3	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 720	3.070,00
MPGB-225 HC 7C	19059848	1 - 6	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	3.668,00

Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm
Serie GN 1/1



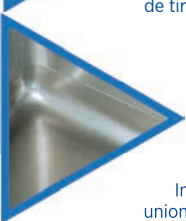
MNG-180



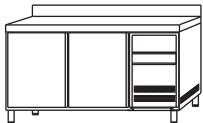
Contrapuerta embutida.



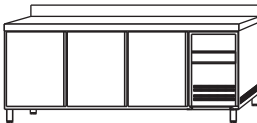
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones curvas.



MNG-135 HC



MNG-180 HC


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.
- 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.
- 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/m³.
- 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	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135 HC	19059925	2	D	2212	290	0,67	1342 x 700 x 850	2.596,00
MNG-180 HC	19059931	3	D	2467	455	0,68	1792 x 700 x 850	3.056,00

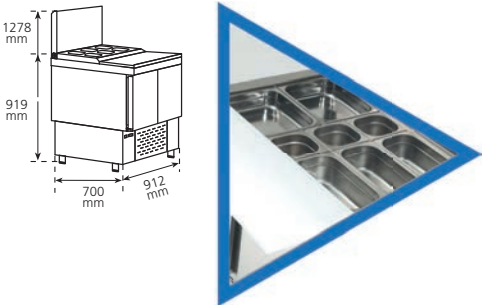
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas compactas



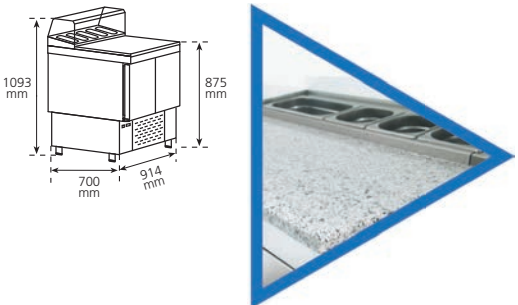
MPGE-100 HC



MPGP-100-G HC



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

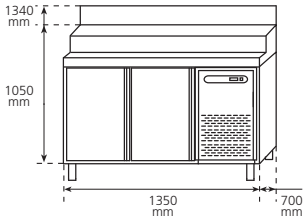
- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en 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/m³.
- 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 (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100 HC	19060549	2	200	0,254	910 x 700 x 895	1.745,00
MPGP-100-G HC	19060548	2	200	0,254	910 x 700 x 895	1.804,00

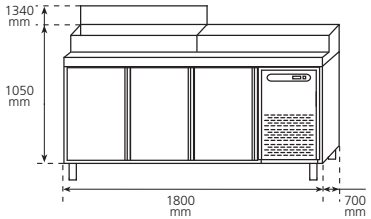
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1




MPGE-180-I -HC



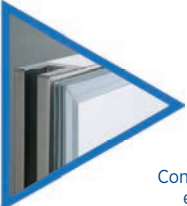
MPGE-135-I




MPGE-180-I



Tirador incorporado en la puerta.



Contrapuerta embutida.



Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

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.
- 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.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.
- 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	Nº de cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I HC	19060543	2	8	290	0,223	1350 x 700 x 1050	2.501,00
MPGE-180-I HC	19060540	3	10	428	0,414	1800 x 700 x 1050	2.952,00

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1



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.
 - 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, 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/m³.
 - Interruptor luminoso de marcha-paro.
 - Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
 - Temperatura de trabajo de -2º a +8 ºC con 38 ºC 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 modulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC GR	19060227	2	C	47	290	1018	143	2.116,00
MPG-180 HC GR	19060778	3	C	48	455	1119	214	2.436,00
MPG-225 HC GR	19060229	4	E	76	615	1920	285	2.924,00

Accesorios mesas refrigeradas							
	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
Parrillas	APMS525	19014763	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	17,50
	APMS460	19014764	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo	17,50
	EVP 1/1	19001002	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	12,00
Sujeción parrillas	ASMS3N	19014765	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	1,50
	AGMG562	19010572	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	17,70
Parrillas botelleros	APB400	19014766	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	16,50
	APB445	19004308	445 x 279	Botellero	EBE	Parrilla vertical	16,50
Sujeción parrillas	ASB	19014767		Botellero	EB	4 x parrilla	0,30

Opciones de mesas

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
Mesa snack MPS,FMPS,MNS	Sin encimera	-145,00 €
	Sin peto	0,00 €
	Grupo Izquierda	59,00 €
Mesa gastronorm MPG,MNG	Kit 4 ruedas	96,00 €
	Cerradura	32 €
	Respaldo Inox	Consultar precio
	Grupo Remoto	Consultar tabla

Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059752 MPS-150 HC	19059791 MPS-200 HC	19059820 MPS-250 HC	19059839 MNS-150 HC	19059840 MNS-200 HC
Sin encimera	1.578,00 €	1.900,00 €	2.281,00 €	2.109,00 €	2.453,00 €
Sin peto	1.723,00 €	2.045,00 €	2.426,00 €	2.254,00 €	2.598,00 €
Grupo Izquierda	1.782,00 €	2.104,00 €	2.485,00 €	2.313,00 €	2.657,00 €
Kit 4 ruedas	1.819,00 €	2.141,00 €	2.522,00 €	2.350,00 €	2.694,00 €
Cerradura	1.787,00 €	2.141,00 €	2.554,00 €	2.318,00 €	2.694,00 €
Mesa con preinstalación	1.447,00 €	1.779,00 €	2.159,00 €	1.713,00 €	1.974,00 €

(*) Grupo no incluido

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059852 MPG-135 HC	19059875 MPG-180 HC	19059909 MPG-225 HC	19059925 MNG-135 HC	19059931 MNG-180 HC
Sin encimera	1.799,00 €	2.156,00 €	2.577,00 €	2.451,00 €	2.911,00 €
Sin peto	1.944,00 €	2.301,00 €	2.722,00 €	2.596,00 €	3.056,00 €
Grupo Izquierda	2.003,00 €	2.360,00 €	2.781,00 €	2.655,00 €	3.115,00 €
Kit 4 ruedas	2.040,00 €	2.397,00 €	2.818,00 €	2.692,00 €	3.152,00 €
Cerradura	2.008,00 €	2.397,00 €	2.850,00 €	2.660,00 €	3.152,00 €
Grupo Remoto	1.536,00 €	1.887,00 €	2.232,00 €	1.817,00 €	2.200,00 €

(*) Grupo no incluido

Mesas con preinstalación

- Las mesas preinstaladas no incluyen el grupo frigorífico.
- En caso de precisar el grupo frigorífico se ruega consultar.
- Las características interiores de la mesa, el control de temperatura y resto de acabados de la mesa, siguen las mismas calidades que el resto de productos edenox



MPS-117-R
Mesa con preinstalación.

Dimensiones

REFRIGERACIÓN			
Mesas Snack	MPS-117-R	MPS-169-R	MPS-222-R
	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Mesas Gastronorm	MPG-102-R	MPG-147-R	MPG-192-R
	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850

Dimensiones

CONGELACIÓN			
Mesas Snack	MNS-117-R	MNS-169-R	MNS-222-R
	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Mesas Gastronorm	MNG-102-R	MNG-147-R	MNG-192-R
	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850