



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 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.



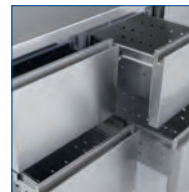
Mesas refrigeradas con cajones.



Mesas refrigeradas con encimera de altura 1050 mm "Frente mostrador".



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.



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.



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.

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.



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.



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



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.



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.



MPS-200



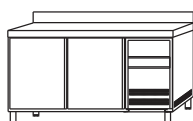
Tirador incorporado en la puerta.



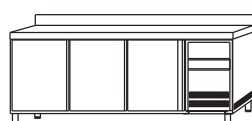
Contrapuerta embutida.



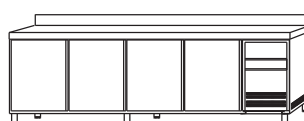
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150



MPS-200



MPS-250

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 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 iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150	8013101	2	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	1.681,00
MPS-200	8013102	3	D	1327	390	390	2017 x 600 x 850	1.995,00
MPS-250	8013103	4	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	2.367,00



MPSF-200



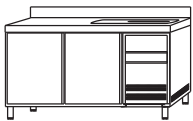
Tirador incorporado en la puerta.



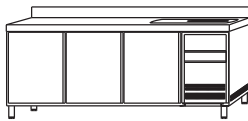
Contrapuerta embutida.



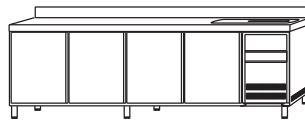
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150



MPSF-200



MPSF-250

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 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 iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150	8013104	2	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	2.144,00
MPSF-200	8013105	3	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	2.459,00
MPSF-250	8013106	4	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	2.844,00



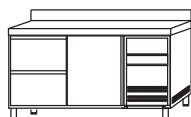
MPS-200-6C



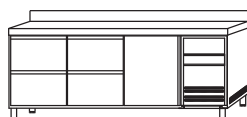
Cajones con guías telescópicas.



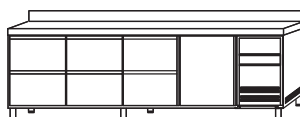
Cajón con tirador incorporado.



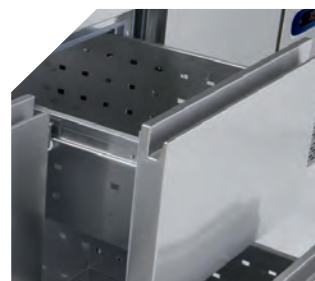
MPS-150-2C



MPS-200-4C



MPS-250-6C



Cajones con fondo perforado.

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 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas - cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150-2C	8013107	1 - 2	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	2.039,00
MPS-150-4C	8013108	- 4	C	961	250	350	1492 x 600 x 850	2.407,00
MPS-200-2C	8013109	2 - 2	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	2.366,00
MPS-200-4C	8013110	1 - 4	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	2.723,00
MPS-200-6C	8013111	- 6	D	1327	390	396	2017 x 600 x 850	3.075,00
MPS-250-2C	8013112	3 - 2	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	2.723,00
MPS-250-4C	8013113	2- 4	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	3.079,00
MPS-250-6C	8013114	1 - 6	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	3.437,00
MPS-250-8C	8013115	- 8	D	1416	530	615	2542 x 600 x 850	3.785,00



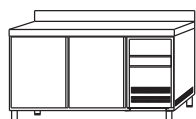
MNS-200



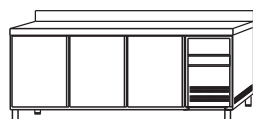
Encimera con canto delantero curvo.



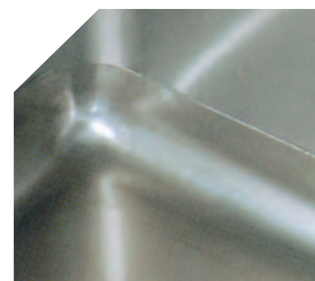
Tirador incorporado en la puerta.



MNS-150



MNS-200



Interior con uniones curvas.

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 (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150	8053101	2	F	3089	250	575	1492 x 600 x 850	2.199,00
MNS-200	8053102	3	F	3518	390	690	2017 x 600 x 850	2.535,00



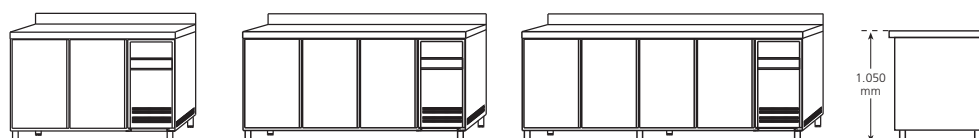
FMPS-200



Cajón con tirador incorporado.



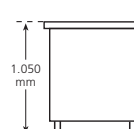
Contrapuerta embutida.



FMPS-150

FMPS-200

FMPS-250



Con puerta de cristal.

Mesas refrigeradas frente mostrador 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.
- 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.
- Contrapuertas 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 (-C) 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 tova.
- 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 iluminación LED

Frente mostrador

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150	8033101	2	C	1046	335	350	1492 x 600 x 1050	1.892,00
FMPS-200	8033102	3	D	1385	520	396	2017 x 600 x 1050	2.281,00
FMPS-250	8033103	4	D	1473	701	615	2542 x 600 x 1050	2.657,00

Frente mostrador con puerta de cristal

Modelo	Referencia	Características	Nº Puertas	Capacidad (L)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150-C	8033104	puerta de cristal	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	2.156,00
FMPS-200-C	8033105	puerta de cristal	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	2.615,00
FMPS-250-C	8033106	puerta de cristal	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	3.162,00



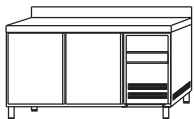
MPG-180



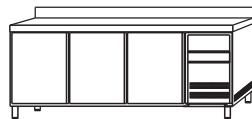
Tirador incorporado en la puerta.



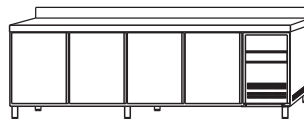
Contrapuerta embutida.



MPG-135



MPG-180



MPG-225



Encimera con canto delantero curvo.

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.
- 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.
- 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 iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135	8073101	2	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	1.897,00
MPG-180	8073102	3	C	1144	455	396	1792 x 700 x 850	2.245,00
MPG-225	8073103	4	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	2.656,00



MPGF-180



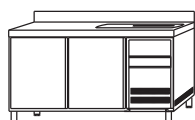
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



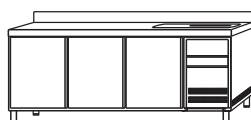
Contrapuerta embutida.



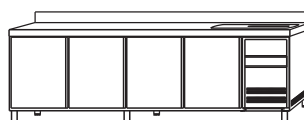
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135



MPGF-180



MPGF-225

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.
- 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.
- 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 iluminación LED

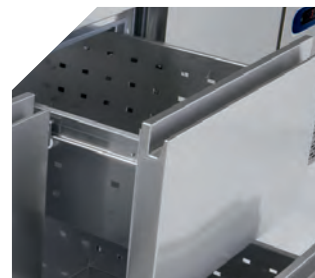
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135	8073104	2	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	2.370,00
MPGF-180	8073105	3	C	1144	455	396	1792 x 700 x 850	2.701,00
MPGF-225	8073106	4	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	3.015,00



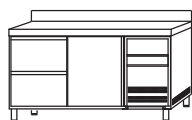
MPG-180-2C



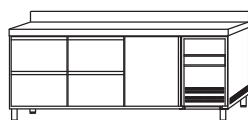
Combinación de cajones y puertas.



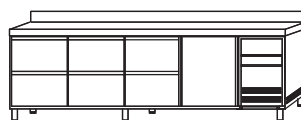
Los cajones incorporan guías telescópicas.



MPG-135-2C



MPG-180-4C



MPG-225-6C



Cajón con tirador incorporado

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.
- 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 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.**

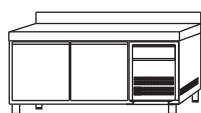
Modelo	Referencia	Nº Puertas - cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135-2C	8073107	1 - 2	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	2.328,00
MPG-135-4C	8073108	- 4	C	917	290	350	1342 x 700 x 850	2.770,00
MPG-180-2C	8073109	2 - 2	C	1144	455	396	1792 x 700 x 850	2.678,00
MPG-180-4C	8073110	1 - 4	D	1144	455	396	1792 x 700 x 850	3.118,00
MPG-180-6C	8073111	- 6	D	1144	455	396	1792 x 700 x 850	3.558,00
MPG-225-2C	8073112	3 - 2	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	3.086,00
MPG-225-4C	8073113	2 - 4	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	3.525,00
MPG-225-6C	8073114	1 - 6	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	3.966,00
MPG-225-8C	8073115	- 8	D	1416	615	615	2242 x 700 x 850	4.408,00



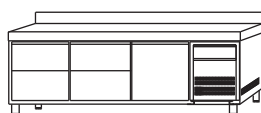
MPGB-180-5C



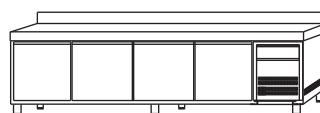
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



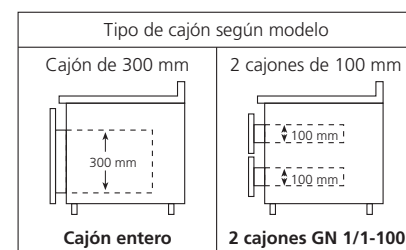
MPGB-135



MPGB-180-5C



MPGB-225



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 Puertas - cajones	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135	8073116	2 -	C	917	105	350	1342 x 700 x 620	2.036,00
MPGB-180	8073117	3 -	C	1014	170	396	1792 x 700 x 620	2.451,00
MPGB-225	8073118	4 -	D	1361	230	615	2242 x 700 x 620	3.039,00
MPGB-135-3C	8073119	1 - 2	C	917	90	350	1342 x 700 x 620	2.366,00
MPGB-180-5C	8073120	3 x 1/2	C	1014	135	485	1792 x 700 x 2008	2.995,00
MPGB-225-7C	8073121	1 - 6	D	1361	180	615	2242 x 700 x 620	3.579,00



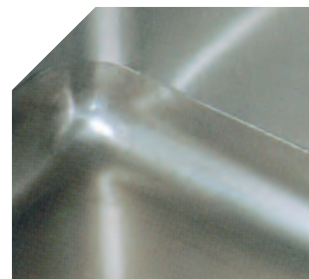
MNG-180



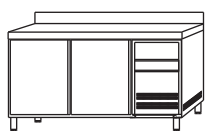
Contrapuerta embutida.



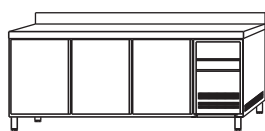
Evaporador compacto de tiro forzado.



Interior con uniones **curvas**.



MNG-135



MNG-180

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.**

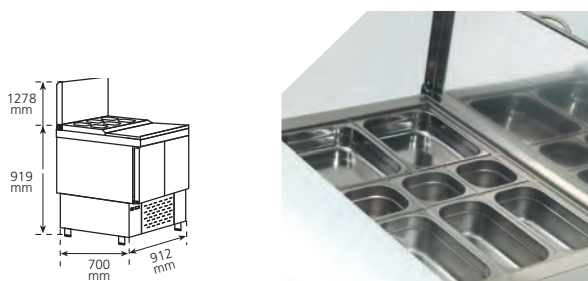
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (L)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135	8093101	2	F	3033	290	575	1342 x 700 x 850	2.533,00
MNG-180	8093102	3	F	3425	455	690	1792 x 700 x 850	2.981,00



MPGE-100

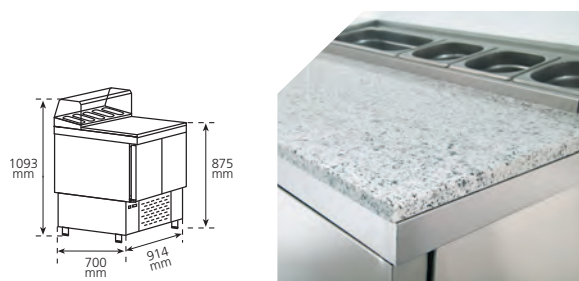


MPGP-100-G



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 (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100	8113101	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919	1.702,00
MPGP-100-G	8113102	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	1.760,00



Tirador incorporado en la puerta.

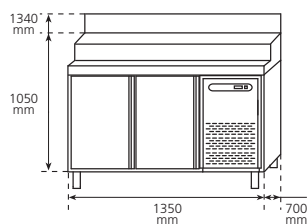


Contrapuerta embutida.

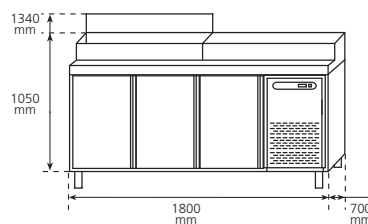


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

MPGE-180-I



MPGE-135-I



MPGE-180-I

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	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Para combinar con:	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	8113103	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	2.440,00
MPGE-180-I	8113104	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	2.880,00



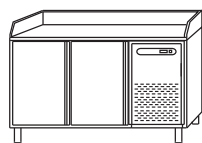
MPGP-180



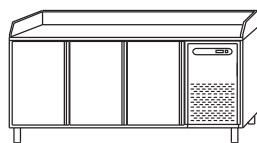
Contrapuerta embutida.



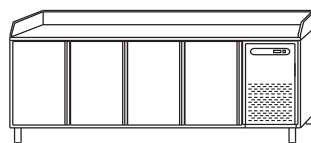
Encimera y peto sanitario en granito.



MPGP-135



MPGP-180



MPGP-225



MPGP-180 + EIV-180

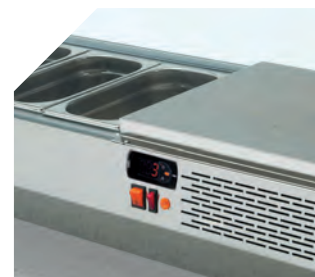
Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1

- 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.
- 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, 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 -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.
- Modelos -C: equipados con módulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Para combinar con:	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGP-135	8113105	2	290	350	1/5	EIV-135/EIT-135	1342 x 700 x 850	2.064,00
MPGP-180	8113106	3	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	2.377,00
MPGP-225	8113107	4	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	2.853,00
MPGP-180-C	8113108	2 puert.+7 caj.	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	3.447,00
MPGP-225-C	8113109	3 puert.+7 caj.	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	3.893,00



EIV-180



Interruptor luminoso de marcha-paro.



EIT-180



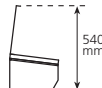
Control electrónico de la temperatura.



EIV-180



EIT-180



Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135	8133101	5	330	1/8	1342 x 336 x 450	1.176,00
EIV-180	8133102	8	330	1/8	1792 x 336 x 450	1.257,00
EIV-225	8133103	10	380	1/8	2242 x 336 x 450	1.391,00
EIT-135	8133104	5	330	1/8	1342 x 336 x 222	1.023,00
EIT-180	8133105	8	330	1/8	1792 x 336 x 222	1.113,00