

Mesas especiales para tareas específicas.

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.



	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	Granito	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
HACCP	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

Mesas de preparación | **Configurables** Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



EMFP-180-GN GR + EMIT-180

01.

Adaptabilidad

Combinando la mesa con encimera de granito con los diferentes tipos de vitrinas para ingredientes, se obtiene una mesa de preparaciones completa a medida de las necesidades del usuario.

02.

Conservación

La mesa y la vitrina para ingredientes tienen sus correspondientes unidades frigoríficas independientes, con sus respectivos controles de temperatura.

MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
MESAS FRÍAS 700 mm CON ENCIMERA DE GRANITO											
	EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	2.635,00
	EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	3.181,00
	EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	3.807,00
MESAS FRÍAS 800 mm CON ENCIMERA DE GRANITO OPCIONAL											
	EMPP-150-GV	R-290	50	19037745 (*)	2	-	376	-	212	1.492x800x850	2.436,00
	EMPP-202-GV	R-290	50	19037746 (*)	3	-	584	-	361	2.017x800x850	2.933,00

(*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



EMI-135



EMIT-180

Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
VITRINAS CON CUBIERTA DE CRISTAL									
	EMI-135	135 GN GR	19061729	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	1.271,00
	EMI-180	180 GN GR	19061743	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	1.349,00
	EMI-225	225 GN GR	19061747	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	1.528,00
	EMI-150	EMPP-150 GR	19061741	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	1.311,00
	EMI-202	EMPP-202 GR	19061745	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	1.483,00
VITRINAS CON TAPA ABATIBLE DE ACERO INOX									
	EMIT-135	135 GN GR	19061740	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	1.077,00
	EMIT-180	180 GN GR	19061744	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	1.153,00
	EMIT-225	225 GN GR	19061748	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	1.307,00
	EMIT-150	EMPP-150 GR	19061742	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	1.116,00
	EMIT-202	EMPP-202 GR	19061746	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	1.267,00

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	MUEBLE TROPICALIZADO	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMFP-135 GN GR	122	STANDARD	-90	0	96	55	431	667	62	99	64
EMFP-180 GN GR	159	STANDARD	-120	0	96	55	431	667	62	114	64
EMFP-225 GN GR	201	STANDARD	-143	0	130	55	431	667	62	138	127
EMPP-150 GV	159	627	-120	0	96	55	-	-	-	103	64
EMPP-202 GV	201	845	-143	0	96	55	-	-	-	118	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT



Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



Características generales

- Construcción con acero inoxidable austenítico AISI-304.
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza Professional								
 EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	3.678,00
 EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	4.254,00

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
CONCEPT											
EMPZ-160	159	-	-	-	-	-	-	-	-	99	64
EMPZ-210	201	-	-	-	-	-	-	-	-	114	64

01. Robustez

Incluye encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).

02. Tecnología

Evaporador central para optimizar la distribución a través del interior de la mesa incluso cuando el equipo se haya cargado de alimentos. Este diseño nos permite que la temperatura de trabajo del equipo sea de 0 °C a 8 °C en el equipo y de 4 °C a 10 °C en la zona de recipientes.

03. Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/4 y 150 mm de profundidad para la exposición de alimentos. Capacidad para 6 y 8 cubetas (mesa 2 y 3 puertas respectivamente).

04. Conservación

Incluimos 3 cajones neutros posicionados sobre la unidad de refrigeración para aprovechar el aire caliente que despiden el equipo. Estas condiciones son ideales para preservar la masa de pizza.

05. Versatilidad

Mesa con fondo de 700 mm con capacidad para recipientes GN 1/1 y bandejas pasteleras 400 x 600 mm.

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Compactas para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ2-135

01.

Adaptabilidad

Ofrecemos en un único mueble la mesa frigorífica y la vitrina para ingredientes, proporcionando al usuario una solución completa y económica para sus necesidades.

02.

Simplicidad

El grupo frigorífico de la mesa de refrigeración proporciona asimismo el frío que necesita la vitrina superior para ingredientes.

03.

Facilidad de Limpieza

El mueble de ingredientes unido al plano de trabajo facilita las labores de limpieza de la superficie.



EMPZ2-180

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN 1/3 de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

Características generales

- Construcción con acero inoxidable austenítico AISI-304.
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas para Pizza compactas								
EMPZ2-135	50	19069340	2	290	262	R-290	1.350x700x850	2.478,00
	60	19074201			308			
EMPZ2-180	50	19068877	3	290	522	R-290	1.800x700x850	3.040,00
	60	19074202			530			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
CONCEPT											
EMPZ2-135	122	-	-	-	96	55	431	667	-	99	64
EMPZ2-180	159	-	-	-	96	55	431	667	-	114	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.



01.

Adaptabilidad

Zona de ingredientes con capacidad para alojar distintas combinaciones de recipientes GN. Incluye cubierta abatible que permite mantener los alimentos más frescos.

02.

Conservación

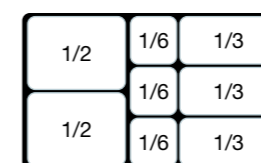
Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (temperatura ambiente 38 °C).

Características generales

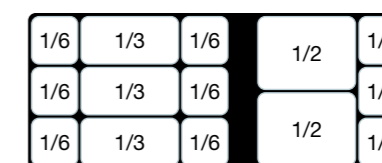
- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera

EMEP-135



EMEP-180



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
Mesas Para Ensaladas								
	EMEP-135-GN T	50	19037762	274	280	R-290	1.342x700x850	2.579,00
		60	19074603		326			
	EMEP-180-GN T	50	19037765	428	414	R-290	1.792x700x850	3.127,00
		60	19074604		520			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMEP-135-GN	122	-	-	-	96	55	-	-	-	STANDARD	64
EMEP-180-GN	159	-	-	-	96	55	-	-	-	STANDARD	64

Accesorios de mesas de preparaciones (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Industrial ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



EMEP-100

01.

Funcionalidad

El modelo EMEP-100 incluye tabla de poliamida ideal para la preparación de sándwiches. Al ser extraíble facilita la limpieza garantizando la higiene y seguridad alimentaria. El EMEP-100 G posee encimera de granito, siendo una pequeña mesa ideal para preparar pizzas.

02.

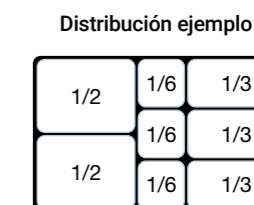
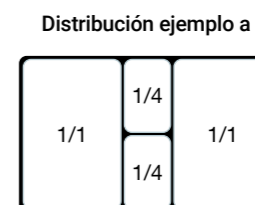
Capacidad

Las dos versiones de saladettes poseen una zona de ingredientes con capacidad para alojar diferentes distribuciones de cubetas GN en la superficie de trabajo. La EMEP-100 incluye cubierta abatible que permite mantener los alimentos más frescos. La EMEP-100 G tiene una cubierta trasera de cristal para proteger la zona de ingredientes.

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	
Mesas Para Ensaladas MINI								
EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	915x700x875	1.879,00
	60	19074203			300			
Mesas para Pizza mini								
EMEP-100 G GR	50	19037768	2	177	254	R-290	915x700x895	2.006,00
	60	19074605			300			



EMEP-100



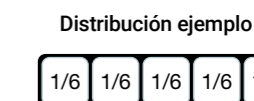
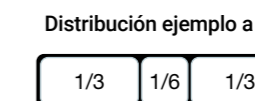
EMEP-100 G

Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

Encimera de granito de 3 cm:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.



Características generales

- Fabricado con acero inoxidable AISI-304.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
EMEP-100 / 100G	(€) 122	(€) -	(€) -	(€) -	(€) 96	(€) -	(€) -	(€) -	(€) -	(€) 99	(€) 64

Accesorios para saladettes (*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT