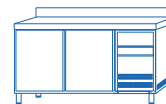


## Mesas refrigeradas



Mesas refrigeradas Serie 600	página 254
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	página 260
Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm	página 268
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas	página 270
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie 800	página 274
Accesorios mesas refrigeradas	página 275

# Mesas refrigeradas

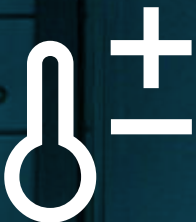
Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronómicas o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



**Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico**



**Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED**



**Control de la temperatura de forma rápida y sencilla**



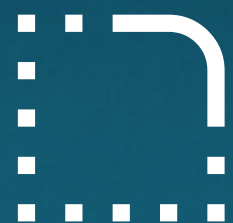
VÍDEOS SECCIÓN



**Cajones con fondos perforados  
más limpios e higienicos**



**Detalles de acabado en encimera  
y peto trasero ergonómicos  
ideal para hostelería**

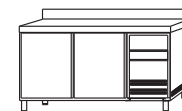


**Ángulos interiores curvos  
con amplio radio,  
facilitan la limpieza**

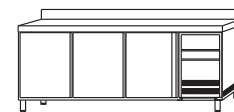
## Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



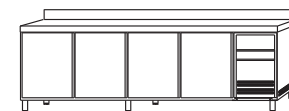
MPS-200



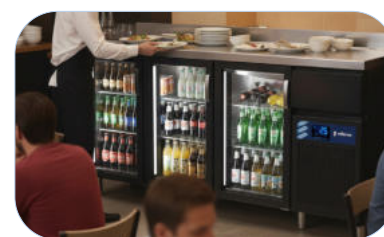
MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC



### Mesas refrigeradas Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- cimera 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-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

### Mesas refrigeradas Snack puerta ciega de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC	<b>19059752</b>	2	Ciega	C	1018	250	0,249	1492 x 600 x 850	<b>2.280,00 €</b>
MPS-200 HC	<b>19059791</b>	3	Ciega	C	1119	390	0,249	2017 x 600 x 850	<b>2.706,00 €</b>
MPS-250 HC	<b>19059820</b>	4	Ciega	D	1919	530	0,332	2542 x 600 x 850	<b>3.210,00 €</b>

### Mesas refrigeradas Snack con puerta de cristal de -2° a +8° C

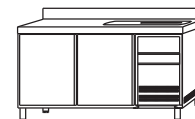
Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC PC	<b>19059755</b>	2	Cristal	250	0,254	1492 x 600 x 850	<b>2.652,00 €</b>
MPS-200 HC PC	<b>19059807</b>	3	Cristal	390	0,256	2017 x 600 x 850	<b>3.261,00 €</b>
MPS-250 HC PC	<b>19059823</b>	4	Cristal	530	0,342	2542 x 600 x 850	<b>3.949,00 €</b>

### Mesas refrigeradas Snack color negro con puerta de cristal de -2° a +8° C

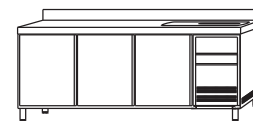
Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC NEGRO PC	<b>19111471</b>	2	Cristal	250	0,22	1492 x 600 x 850	<b>2.837,00</b>
MPS-200 HC NEGRO PC	<b>19111472</b>	3	Cristal	390	0,22	1492 x 600 x 850	<b>3.490,00</b>
MPS-250 HC NEGRO PC	<b>19111473</b>	4	Cristal	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>4.226,00</b>



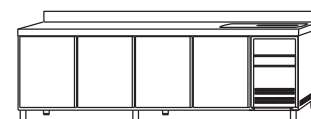
MPSF-200



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC



### Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable 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.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable 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-290, 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/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

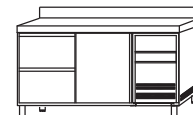
### Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150 HC	<b>19059754</b>	2	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850	<b>2.909,00 €</b>
MPSF-200 HC	<b>19059803</b>	3	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850	<b>3.335,00 €</b>
MPSF-250 HC	<b>19059830</b>	4	D	1919	530	0,33	2542 x 600 x 850	<b>3.857,00 €</b>

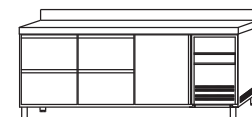
## Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



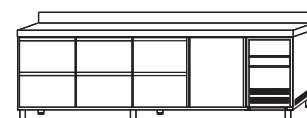
MPS-200-HHH



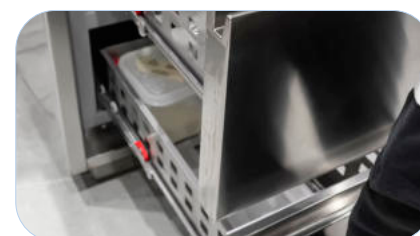
MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD



### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

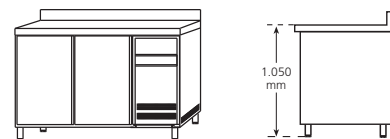
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo 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 en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable, con fondo perforado.
- Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta (D): dos cajones (H).
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, 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/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600 de -2° a +8° C

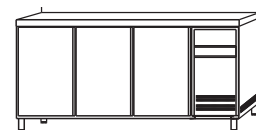
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC HD	19059761	1	2	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850	2.767,00 €
MPS-150 HC HH	19059760	0	4	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850	3.264,00 €
MPS-200 HC HDD	19059812	2	2	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850	3.209,00 €
MPS-200 HC HHD	19059811	1	4	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850	3.693,00 €
MPS-200 HC HHH	19059810	0	6	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850	4.172,00 €
MPS-250 HC HDDD	19060773	3	2	D	1919	530	0,33	2542 x 600 x 850	3.693,00 €
MPS-250 HC HHDD	19059828	2	4	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850	4.177,00 €
MPS-250 HC HHHD	19059827	1	6	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850	4.662,00 €
MPS-250 HC HHHH	19059829	0	8	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850	5.134,00 €



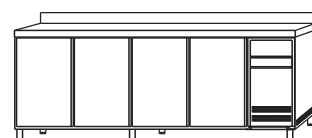
FMPS-200 HC



FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC



### Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.

- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- 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.

### Mesas refrigerada frente mostrador con puerta ciega Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC	<b>19059751</b>	2	Ciega	D	1194	335	0,25	1492 x 600 x 1045	<b>2.566,00 €</b>
FMPS-200 HC	<b>19059769</b>	3	Ciega	C	1119	520	0,25	2017 x 600 x 1045	<b>3.094,00 €</b>
FMPS-250 HC	<b>19059813</b>	4	Ciega	D	1920	701	0,33	2542 x 600 x 1045	<b>3.603,00 €</b>

### Mesas refrigerada frente mostrador con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

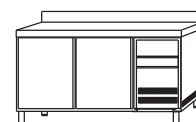
Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC PC	<b>19059696</b>	2	Cristal	335	0,25	1492 x 600 x 1045	<b>2.964,00 €</b>
FMPS-200 HC PC	<b>19059780</b>	3	Cristal	520	0,26	2017 x 600 x 1045	<b>3.583,00 €</b>
FMPS-250 HC PC	<b>19059815</b>	4	Cristal	701	0,34	2542 x 600 x 1045	<b>4.335,00 €</b>

### Mesas refrigerada frente mostrador color negro con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

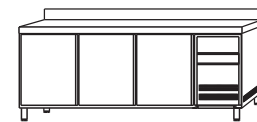
Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC NEGRO PC	<b>19111469</b>	2	Cristal	335	0,25	1492 x 600 x 1045	<b>3.171,00 €</b>
FMPS-200 HC NEGRO PC	<b>19111031</b>	3	Cristal	520	0,25	2017 x 600 x 1045	<b>3.834,00 €</b>
FMPS-250 HC NEGRO PC	<b>19111470</b>	4	Cristal	701	0,34	2542 x 600 x 1045	<b>4.638,00 €</b>



MNS-200 HC



MNS-150 HC



MNS-200 HC



## Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

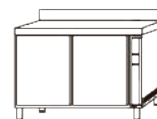
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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 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-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 30 °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 o a distancia.

## Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600 de -18° a -20° C

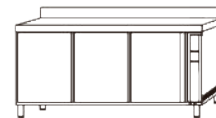
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150 HC	<b>19059839</b>	2	D	2121	250	0,32	1492 x 600 x 850	<b>2.983,00 €</b>
MNS-200 HC	<b>19059840</b>	3	E	2880	390	0,33	2017 x 600 x 850	<b>3.438,00 €</b>



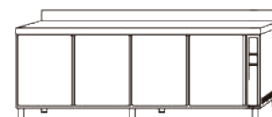
MPS-169-R HC



MPS-117-R  
MNS-117-R  
FMPS-117-R



MPS-169-R  
MNS-169-R  
FMPS-169-R



MPS-222-R  
FMPS-222-R



### Mesas para refrigeración, mantenimiento de congelados y frente mostrador pre-instaladas 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.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- 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 para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparadas para refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- 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, puertas de cristal, etc.

### Mesa refrigeración snack de -2° a +8° y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

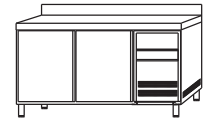
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-117-R HC	<b>19059836</b>	2	250	-2 +8°C	1192 x 600 x 850	<b>1.914,00 €</b>
MPS-169-R HC	<b>19076122</b>	3	390	-2 +8°C	1717 x 600 x 850	<b>2.354,00 €</b>
MPS-222-R HC	<b>19076126</b>	4	530	-2 +8°C	2242 x 600 x 850	<b>2.858,00 €</b>
MNS-117-R HC	<b>19076373</b>	2	250	-22 -18 °C	1192 x 600 x 850	<b>2.268,00 €</b>
MNS-169-R HC	<b>19078563</b>	3	390	-22 -18 °C	1717 x 600 x 850	<b>2.613,00 €</b>

### Mesa refrigerada frente mostrador de -2° a +8° C

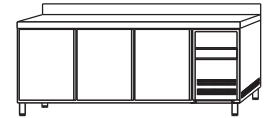
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-117-R HC	<b>19076089</b>	2	335	-2 +8°C	1192 x 600 x 1045	<b>2.200,00 €</b>
FMPS-169-R HC	<b>19076094</b>	3	520	-2 +8°C	1717 x 600 x 1045	<b>2.741,00 €</b>
FMPS-222-R HC	<b>19076098</b>	4	701	-2 +8°C	2242 x 600 x 1045	<b>3.251,00 €</b>



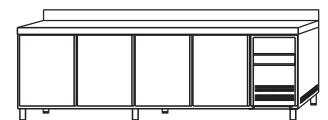
MPG-180



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC



## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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 de -2° a +8° C

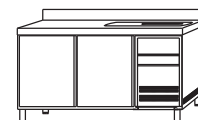
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC	<b>19059852</b>	2	Ciega	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850	<b>2.572,00 €</b>
MPG-180 HC	<b>19059875</b>	3	Ciega	C	1119	455	0,25	1792 x 700 x 850	<b>3.045,00 €</b>
MPG-225 HC	<b>19059909</b>	4	Ciega	E	1920	615	0,33	2242 x 700 x 850	<b>3.602,00 €</b>

## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal de -2° a +8° C

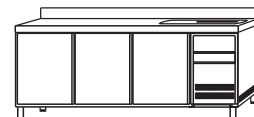
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC PC	<b>19059858</b>	2	Cristal	290	0,22	1342 x 700 x 850	<b>2.949,00 €</b>
MPG-180 HC PC	<b>19068453</b>	3	Cristal	455	0,22	1792 x 700 x 850	<b>3.513,00 €</b>
MPG-225 HC PC	<b>19059916</b>	4	Cristal	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>4.340,00 €</b>



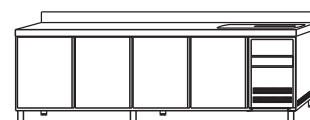
MPGF-180 HC



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC



### Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

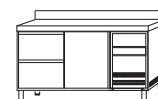
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero 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.
- 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.
- Contrapuertas 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.
- 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-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

### Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

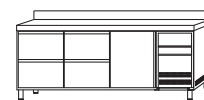
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135 HC	<b>19059859</b>	2	Fregadero	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850	<b>3.214,00 €</b>
MPGF-180 HC	<b>19059892</b>	3	Fregadero	C	1119	291	0,25	1792 x 700 x 850	<b>3.662,00 €</b>
MPGF-225 HC	<b>19059910</b>	4	Fregadero	E	1920	292	0,33	2242 x 700 x 850	<b>4.090,00 €</b>



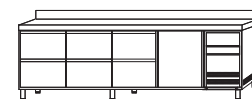
MPG-180-HD



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



MPG-225 HC-HHD

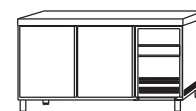
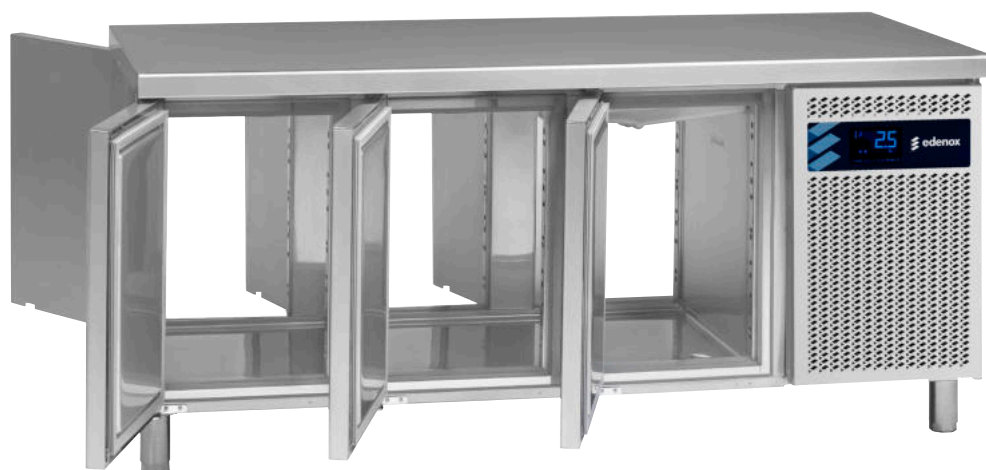


## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

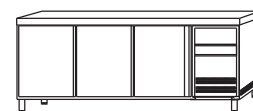
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo 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 en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta (D): dos cajones GN (H).
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 30 °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.

## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

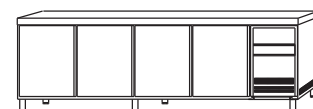
Modelo	Referencia	N° Puertas	N° cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC HD	19059865	1	2	C	1018	290	0,249	1342 x 700 x 850	3.157,00 €
MPG-135 HC HH	19059864	0	4	C	1018	290	0,249	1342 x 700 x 850	3.757,00 €
MPG-180 HC HDD	19059907	2	2	C	1178	455	0,249	1792 x 700 x 850	3.633,00 €
MPG-180 HC HHD	19059906	1	4	C	1178	455	0,249	1792 x 700 x 850	4.230,00 €
MPG-180 HC HHH	19059908	0	6	D	1178	455	0,249	1792 x 700 x 850	4.826,00 €
MPG-225 HC HDDD	19059921	3	2	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	4.184,00 €
MPG-225 HC HHDD	19059924	2	4	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	4.781,00 €
MPG-225 HC HHHH	19059922	1	6	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	5.379,00 €
MPG-225 HC HHHH	19059923	0	8	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	5.979,00 €



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225

MPGC-180



### Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

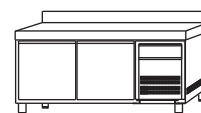
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero 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.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable 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-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40Kg/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °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.

### Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

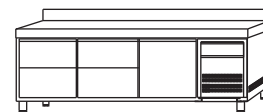
Modelo	Referencia	N° Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGC-135 HC	<b>19076279</b>	4	290	0,25	1342 x 778 x 850	<b>3.071,00 €</b>
MPGC-180 HC	<b>19076280</b>	6	455	0,25	1792 x 778 x 850	<b>3.600,00 €</b>
MPGC-225 HC	<b>19076231</b>	8	615	0,33	2242 x 778 x 850	<b>4.514,00 €</b>



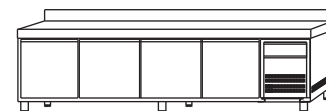
MPGB-180 HC



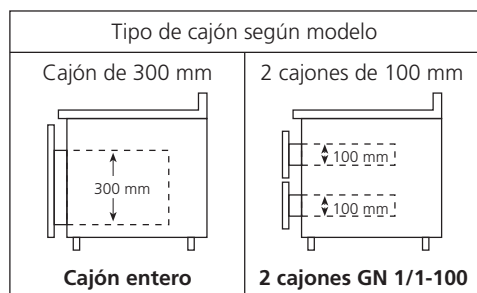
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC



MPGB-225 HC



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

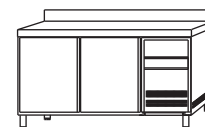
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado 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. Provisos 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-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +30 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz
- La mesas bajas también se pueden suministrar con puertas.

### Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

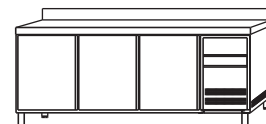
Modelo	Referencia	Nº cajones y cajoneras	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	<b>19059844</b>	2	D	1194	105	0,25	1342 x 700 x 584	<b>2.761,00 €</b>
MPGB-180 HC	<b>19059846</b>	3	D	1194	170	0,25	1792 x 700 x 584	<b>3.325,00 €</b>
MPGB-225 HC	<b>19059847</b>	4	D	1635	230	0,33	2242 x 700 x 584	<b>4.123,00 €</b>
MPGB-135 HC 3C	<b>19059845</b>	3	D	1194	105	0,25	1342 x 700 x 584	<b>3.209,00 €</b>
MPGB-180 HC 5C	<b>19060774</b>	5	D	1194	135	0,25	1792 x 700 x 584	<b>4.064,00 €</b>
MPGB-225 HC 7C	<b>19059848</b>	7	E	1635	230	0,33	2242 x 700 x 584	<b>4.854,00 €</b>



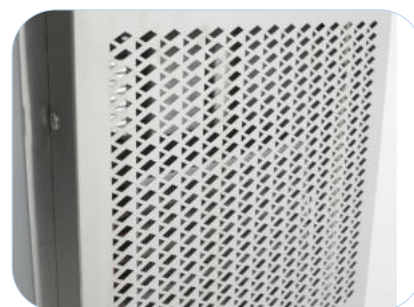
MNG-180



MNG-135 HC



MNG-180 HC



### Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

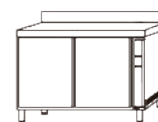
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con 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-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 30 °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.

### Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -18° C a -20° C

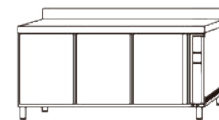
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135 HC	19059925	2	D	2121	290	0,32	1342 x 700 x 850	3.436,00 €
MNG-180 HC	19059931	3	E	2880	455	0,33	1792 x 700 x 850	4.044,00 €



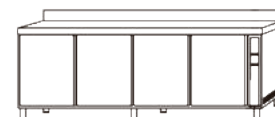
MPG-147-GN-R HC



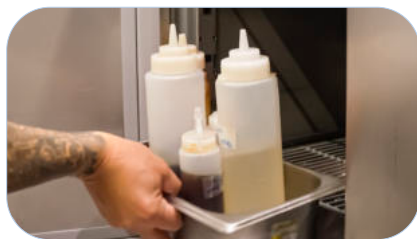
MPG-102  
MNG-102



MPG-147  
MNG-147



MPG-192-GN-R HC



### Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable 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.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del descongelado automático y la iluminación.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías.

### Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-102-GN-R HC	19059866	2	290	-2 +8 °C	1042 x 700 x 850	2.032,00 €
MPG-147-GN-R HC	19068969	3	455	-2 +8 °C	1492 x 700 x 850	2.496,00 €
MPG-192-GN-R HC	19068990	4	615	-2 +8 °C	1942 x 700 x 850	2.954,00 €
MNG-102-GN-R HC	19069404	2	290	-22 -18 °C	1042 x 700 x 850	2.558,00 €
MNG-147-GN-R HC	19069405	3	455	-22 -18 °C	1492 x 700 x 850	2.912,00 €



MPG-120 H MIX



### Mesas con Cajones GN 1/1 Flexdrawer

- Las mesas de cajones Flexidrawer GN 1/1 de Edenox están diseñadas para ofrecer la máxima versatilidad y eficiencia en entornos profesionales de cocina.
- Los cajones están preparados para alojar cubetas GN 1/1 de hasta 150 mm de profundidad, optimizando la capacidad de almacenamiento y la organización de los productos.
- El sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal optimiza el rendimiento térmico al permitir la aspiración y expulsión del aire por la parte frontal, lo que facilita su instalación en espacios reducidos o encajonados.
- Estructura, encimera y cajones interiores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelo MIX con doble temperatura, con rangos de +1 / +4°C en refrigeración y -22 / -18°C en congelación. En este modelo, el control electrónico digital, permite **convertir fácilmente el modo de refrigeración a congelación con solo pulsar una tecla**.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m<sup>3</sup>) con agente expansor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1 de 150 mm.
- Diseñadas para funcionar hasta 43°C de temperatura ambiente (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

### Mesas refrigeradas de doble temperatura (+2°C / -18°C)

Modelo	Referencia	Nº de cajones	Capacidad (l)	Rango de temperatura (°C)	Clasif. Eficiencia Energética	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-090 H	19114601	2	179	+2 +8	B	320	905 x 700 x 865	2.945,00
MPG-120 H	19114602	2	265	+2 +8	B	320	1230 x 700 x 865	3.350,00
MPG-120 H MIX	19114604	2	265	-22 -18 / +1 +4	-	500	1230 x 700 x 865	4.190,00



MPS-200 HC MIX



### Mesas con puertas de doble temperatura Snack y Gastronorm

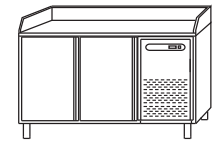
- Las mesas con puertas de doble temperatura Edenox están diseñadas para ofrecer máxima versatilidad y eficiencia térmica en entornos profesionales del sector HORECA.
- Gracias a su doble sistema de refrigeración independiente, combinan dos compartimentos de refrigeración y uno de congelación, permitiendo conservar productos a distintas temperaturas en un único equipo.
- Su sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal garantiza una óptima circulación del aire, mejorando el rendimiento térmico y facilitando la instalación en espacios reducidos o encajonados.
- Ambos modelos están fabricados íntegramente en acero inoxidable AISI-304 18/10, con acabados interiores de bordes redondeados que facilitan la limpieza y el mantenimiento higiénico.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Refrigerante ecológico HC libre de CFC.
- Doble termostato electrónico y pantalla digital LED de temperatura para un control preciso y lectura sencilla.
- El compartimento de congelación es convertible en refrigeración con solo pulsar un botón. El sistema de refrigeración ventilada garantiza una mejor circulación del aire.**
- Desescarche automático y evaporación automática del agua de condensación.
- Junta magnética (burlete) fácilmente reemplazable sin necesidad de herramientas.
- Aislamiento de 60 mm de espesor, que asegura una excelente eficiencia térmica. Puertas con cierre automático para evitar pérdidas de temperatura.
- Elemento calefactor oculto en el marco de la puerta, que elimina la formación de condensación.
- Estructura interior y exterior completamente fabricada en acero inoxidable AISI 304, con bordes interiores redondeados para facilitar la limpieza.
- Dotación de 1 estante por puerta, ajustable en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m<sup>3</sup>) con agente expensor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Compatibilidad con cubetas GN 1/1 de 150 mm.
- Diseñadas para funcionar hasta 43°C de temperatura ambiente (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

### Mesas de doble temperatura (+2°C /-18°C)

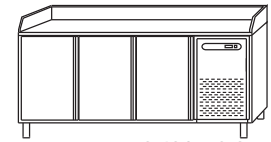
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Rango de temperatura (°C)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
▶ MPS-200 HC MIX	<b>19115039</b>	3	213 + 96	-2 +8 / -18 -22	575	1795 x 600 x 860	<b>3.200,00</b>
▶ MPG-180 HC MIX	<b>19115040</b>	3	314 + 124	-2 +8 / -18 -22	575	1795 x 700 x 860	<b>3.350,00</b>



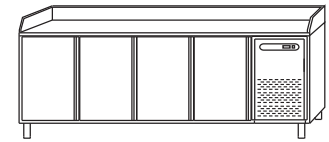
MPG-180 HC GR



MPG-135 HC GR



MPG-180 HC GR



MPG-225 HC GR



Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas.

### Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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, 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-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °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.

### Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC GR	19060227	2	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850	2.801,00 €
MPG-180 HC GR	19060778	3	C	1119	455	0,25	1792 x 700 x 850	3.223,00 €
MPG-225 HC GR	19060229	4	E	1920	615	0,33	2242 x 700 x 850	3.869,00 €



MPG-140 NS



MPG-090 NS

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

- Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.
- Como opción disponible con cajones de acero inoxidable con placas inferiores perforadas y guías telescópicas deslizantes, con capacidad de retracción completa para optimizar la superficie de trabajo.
- Evaporador estático. Evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico, de longitud completa, perfectamente integrado que asegura una apertura práctica.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de manera fácil y rápida.
- Panel frontal con diseño de ventilación frontal que permite integrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por cada puerta.
- Temperatura de trabajo de 0 °C a +8 °C.
- Voltaje: 230 V 1+N - 50 Hz.



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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-090 NS	<b>19111576</b>	2	D	1403	155	245	894 x 700 x 850	<b>2.328,00 €</b>
MPG-140 NS	<b>19111578</b>	3	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850	<b>2.593,00 €</b>



MPG-140 NS HDD



MPG-090 NS HH

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

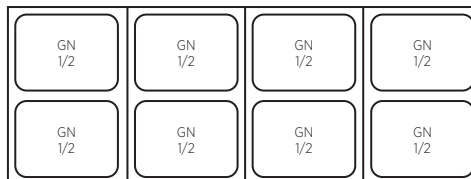
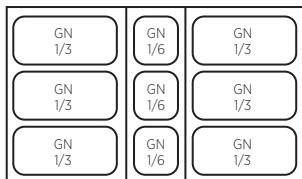
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº Cajones	Clase eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-090 NS HH	<b>19115165</b>	0	4	D	1403	155	245	894 x 700 x 850	<b>2.813,00</b>
MPG-090 NS HD	<b>19115166</b>	1	2	D	1403	155	245	894 x 700 x 850	<b>3.278,00</b>
MPG-140 NS HDD	<b>19115169</b>	2	2	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850	<b>3.078,00</b>
MPG-140 NS HHD	<b>19115188</b>	1	4	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850	<b>3.543,00</b>
MPG-140 NS HHH	<b>19115189</b>	0	6	D	1608	232	267	1358 x 700 x 850	<b>4.028,00</b>



MPGE-090



MPGE-140



### Modelos MPGE

- Encimera abierta compatible con contenedores GN, equipada con una superficie de trabajo de polietileno de alta densidad, apta para el manejo seguro de alimentos.
- Tapa basculante con posición de apertura fija. Los contenedores GN no están incluidos de serie. Cuando se utilizan cubetas GN 1/6 en la posición central, la profundidad máxima permitida es de 100 mm.
- Fabricado íntegramente en acero inoxidable de alta calidad, especialmente diseñado para aplicaciones profesionales de uso intensivo. Su construcción robusta y el acabado preciso garantizan durabilidad y fiabilidad.
- Encimera de trabajo en acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto posterior.
- Disponible opcionalmente con cajones de acero inoxidable, provistos de placas inferiores perforadas y guías telescópicas de extracción total,

- que optimizan la superficie de trabajo.
- Sistema de refrigeración con evaporador estático y evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico de longitud completa, perfectamente integrado, que facilita una apertura cómoda.
- Control digital intuitivo, que permite un ajuste rápido y sencillo de los parámetros de temperatura.
- Panel frontal con sistema de ventilación que favorece la integración en espacios cerrados sin comprometer el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por puerta.
- Rango de temperatura de trabajo: 0 °C a +8 °C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-090	19111575	2	155	245	894 x 700 x 850	2.338,00 €
MPGE-140	19111577	3	232	267	1358 x 700 x 850	2.777,00 €

### Modelos MPGP

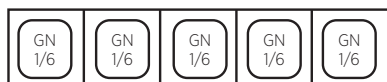
Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPGP-090



MPGP-140



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

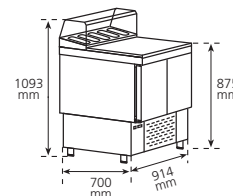
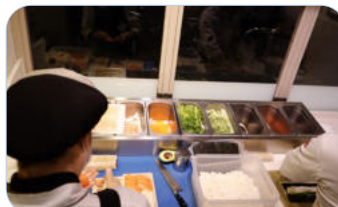
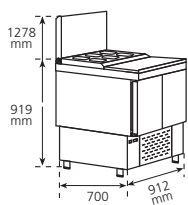
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGP-090	19111573	2	155	245	894 x 700 x 850	2.634,00 €
MPGP-140	19111579	3	232	267	1358 x 700 x 850	3.089,00 €



**MPGE-100-HC**



**MPGP-100-G-HC**

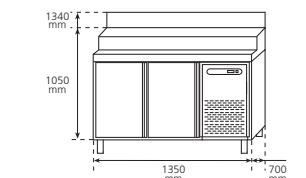
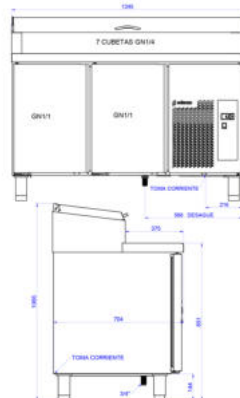


### Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- 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.
- 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.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °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.

### Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Tipo de cubeta GN	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100 HC	<b>19060549</b>	2	200	GN 1/6	0,25	906 x 700 x 920	<b>2.308,00 €</b>
MPGP-100-G HC	<b>19060548</b>	2	200	GN 1/6	0,25	910 x 700 x 895	<b>2.387,00 €</b>



**MPGE2-135-I HC**

**MPGE2-180-IHC**

**MPGE2-180-I HC**



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

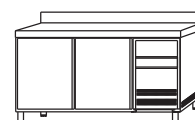
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño, incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- 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.
- 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 en las puertas.
- Contrapuertas 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.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- 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/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Los perfiles divisorios de las cubetas están incluidos en los modelos con cubetas GN 1/3 y no se incluyen en los modelos con cubetas GN 1/4.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

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

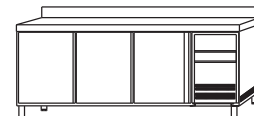
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo cubetas GN	Nº cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Profundidad trabajo útil (mm)	Profundidad (mm)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE2-135-I HC GN1/4	<b>19079366</b>	2	1/4 GN	7	290	0.369	375	700	1350 x 700 x 850	<b>3.309,00 €</b>
MPGE2-180-I HC GN1/4	<b>19079367</b>	3	1/4 GN	10	445	0.593	375	700	1800 x 700 x 850	<b>3.906,00 €</b>
MPGE2-135-I HC GN1/3	<b>19074136</b>	2	1/3 GN	7	290	0.369	315	700	1350 x 708 x 850	<b>3.309,00 €</b>
MPGE2-180-I HC GN1/3	<b>19074138</b>	3	1/3 GN	9	445	0.593	315	700	1800 x 708 x 850	<b>3.906,00 €</b>
MPPE2-150 I HC GN1/4	<b>19104541</b>	2	1/4 GN	8	405	0.369	474	800	1495 x 808 x 1055	<b>3.839,00 €</b>
MPPE2-200 I HC GN1/4	<b>19104543</b>	3	1/4 GN	11	605	0.796	474	800	2018 x 808 x 850	<b>4.470,00 €</b>
MPPE2-150 I HC GN1/3	<b>19104540</b>	2	1/3 GN	7	405	0.369	415	800	1495 x 808 x 1055	<b>3.839,00 €</b>
MPPE2-200 I HC GN1/3	<b>19104542</b>	3	1/3 GN	10	605	0.796	415	800	2018 x 808 x 850	<b>4.470,00 €</b>



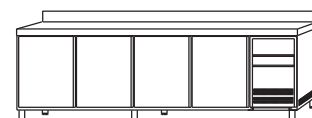
MPP-200 HC



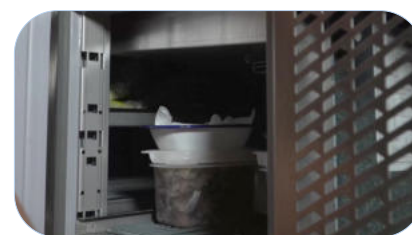
MPP-150 HC



MPP-200 HC



MPP-250 HC



**Serie 800, euronorma 600 x 400 de -2° a +8° C**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPP-150 HC	<b>19071243</b>	2	325	-2 +8 °C	0,22	1492 x 800 x 850	<b>2.952,00 €</b>
MPP-200 HC	<b>19071242</b>	3	584	-2 +8 °C	0,30	2017 x 800 x 850	<b>3.552,00 €</b>
MPP-250 HC	<b>19076321</b>	4	792	-2 +8 °C	0,30	2542 x 800 x 850	<b>4.301,00 €</b>



TIPO	Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
PARRILLAS	APMS525	<b>19014763</b>	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	<b>23,00 €</b>
	APMS460	<b>19014764</b>	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla extremo	<b>23,00 €</b>
	EVP 1/1	<b>19001002</b>	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	<b>15,00 €</b>
	EVE 64	<b>19015958</b>	600 x 400	Mesas Euronorma	MPP	Parrilla Euronorma 600x400	<b>32,00 €</b>
SUJECCIÓN PARRILLAS	ASMS3N	<b>19014765</b>	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	<b>2,00 €</b>
	AGMG562	<b>19010572</b>	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	<b>23,00 €</b>
	KGMP	<b>19033557</b>	649	Mesas 800 Euronorma	MPP	Par de guías	<b>23,00 €</b>
KIT RUEDAS	MR4R	<b>19016846</b>	100	Mesas Snack y Gastronorm		2 con freno + 2 sin freno	<b>113,00 €</b>
	MR6R	<b>19011005</b>	100	Mesas Snack y Gastronorm		3 con freno + 3 sin freno	<b>190,00 €</b>
KIT CAJONES	KCMS12	<b>19016425</b>	-	Mesas 600 Snack		Kit cajones mesas Snack (1/2 + 1/2)	<b>477,00 €</b>
	KCMG12	<b>19016430</b>	-	Mesas Gastronorm		Kit cajones mesas Gastro-norm (1/2 + 1/2)	<b>573,00 €</b>

### Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
Mesa snack	Sin encimera	<b>-168</b>
MPS,FMPS,MNS	Sin peto	<b>0</b>
	Grupo Izquierda	<b>68</b>
	Kit 4 ruedas	<b>113</b>
	Cerradura	<b>37</b>
	Tolva	<b>185</b>
Mesa gastronorm	Respaldo Inox	<b>Consultar precio</b>
MPG,MNG	Cambio de puerta por 2 cajones GNI/2 mesas snack 600	<b>477</b>
	Cambio de puerta por 3 cajones GNI/3 mesas snack 600	<b>477</b>
	Cambio de puerta por 2 cajones GNI/2 mesas gastro	<b>573</b>
	Cambio de puerta por 3 cajones GNI/3 mesas gastro	<b>573</b>
	Cambio dos cajones a tres cajones (snack o GN)	<b>235</b>

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

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
<b>Referencia</b>	<b>19059752</b>	<b>19059791</b>	<b>19059820</b>	<b>19059839</b>	<b>19059840</b>
Sin encimera	<b>2.112,00 €</b>	<b>2.538,00 €</b>	<b>3.042,00 €</b>	<b>2.815,00 €</b>	<b>3.270,00 €</b>
Sin peto	<b>2.280,00 €</b>	<b>2.706,00 €</b>	<b>3.210,00 €</b>	<b>2.983,00 €</b>	<b>3.438,00 €</b>
Grupo Izquierda	<b>2.348,00 €</b>	<b>2.774,00 €</b>	<b>3.278,00 €</b>	<b>3.051,00 €</b>	<b>3.506,00 €</b>
Kit 4 ruedas	<b>2.393,00 €</b>	<b>2.819,00 €</b>	<b>3.323,00 €</b>	<b>3.096,00 €</b>	<b>3.551,00 €</b>
Cerradura	<b>2.354,00 €</b>	<b>2.817,00 €</b>	<b>3.358,00 €</b>	<b>3.057,00 €</b>	<b>3.549,00 €</b>

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

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
<b>Referencia</b>	<b>19059852</b>	<b>19059875</b>	<b>19059909</b>	<b>19059925</b>	<b>19059931</b>
Sin encimera	<b>2.404,00 €</b>	<b>2.877,00 €</b>	<b>3.434,00 €</b>	<b>3.268,00 €</b>	<b>3.876,00 €</b>
Sin peto	<b>2.572,00 €</b>	<b>3.045,00 €</b>	<b>3.602,00 €</b>	<b>3.436,00 €</b>	<b>4.044,00 €</b>
Grupo Izquierda	<b>2.640,00 €</b>	<b>3.113,00 €</b>	<b>3.670,00 €</b>	<b>3.504,00 €</b>	<b>4.112,00 €</b>
Kit 4 ruedas	<b>2.685,00 €</b>	<b>3.158,00 €</b>	<b>3.715,00 €</b>	<b>3.549,00 €</b>	<b>4.157,00 €</b>
Cerradura	<b>2.646,00 €</b>	<b>3.156,00 €</b>	<b>3.750,00 €</b>	<b>3.510,00 €</b>	<b>4.155,00 €</b>