

**Mesas refrigeradas serie 600**[página 278](#)**Mesas refrigeradas  
gastronorm serie gn 1/1**[página 286](#)**MESAS  
REFRIGERADAS****Expositores refrigerados de  
ingredientes para ensaladas y pizzas**[página 292](#)**Mesas refrigeradas preparación de  
pizzas con encimera de granito**[página 294](#)**Accesorios mesas refrigeradas**[página 295](#)

## Mesas refrigeradas

Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.

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



### Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de edenox, cuenta con modelos diseñados especialmente para la elaboración de pizzas y ensaladas. Estos modelos están provistos de encimeras de granito, acero inoxidable y tablas de polietileno.

Los modelos de pizza permiten incorporar expositores de ingredientes en su parte superior mientras que otros modelos permiten alojar en su encimera varias cubetas Gastronorm que pueden protegerse mediante una tapa de acero inoxidable.



Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.



Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.



Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.



Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.

La gama de mesas refrigeradas ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Mesas con fregadero y escurridor.



Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.



Mesas refrigeradas con cajones.



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



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



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



Los detalles de acabado en el canto delantero de la encimera, y el peto trasero de 100 mm de altura, hacen de las mesas refrigeradas elementos de trabajo ergonómicos y seguros para los profesionales del sector de la hostelería.



Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de guías telescópicas con salida total para salvar completamente el área de trabajo.



**Pies en acero inoxidable**  
Son fácilmente regulables en altura y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



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.



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



**Encimera**  
Están fabricadas en acero inoxidable en acabado satinado SCOTCH-BRITE. Unidad condensadora



**Puertas**  
Están construidas en acero inoxidable y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico. El burlete cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación. Las puertas y los cajones incorporan tirador en acero inoxidable.



**Control de la temperatura**  
Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático. Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío. Todas las mesas refrigeradas de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m3.



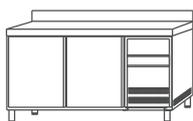
MPS-200



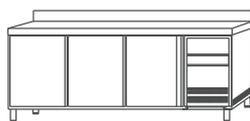
Tirador incorporado en la puerta.

Contrapuerta embutida.

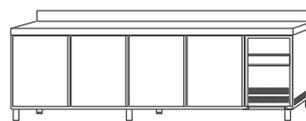
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC

### Mesas refrigeradas Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable 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-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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC	<b>19059752</b>	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	<b>2.168,00</b>
MPS-200 HC	<b>19059791</b>	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	<b>2.573,00</b>
MPS-250 HC	<b>19059820</b>	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>3.052,00</b>

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

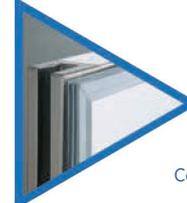
Modelo	Referencia	N° Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC PC	<b>19059755</b>	2	250	0,22	1492 x 600 x 850	<b>2.521,00</b>
MPS-200 HC PC	<b>19059807</b>	3	390	0,22	2017 x 600 x 850	<b>3.101,00</b>
MPS-250 HC PC	<b>19059823</b>	4	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>3.755,00</b>



MPSF-200



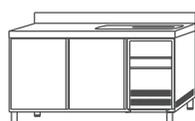
Tirador incorporado en la puerta.



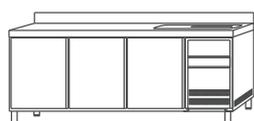
Contrapuerta embutida.



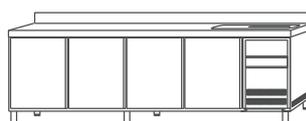
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC

## Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable 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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150 HC	<b>19059754</b>	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	<b>2.766,00</b>
MPSF-200 HC	<b>19059803</b>	3	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	<b>3.171,00</b>
MPSF-250 HC	<b>19059830</b>	4	D	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>3.668,00</b>



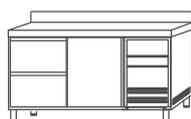
MPS-200-HHH



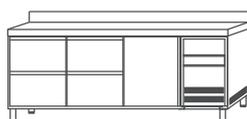
Cajones con guías telescópicas.

Cajón con tirador incorporado.

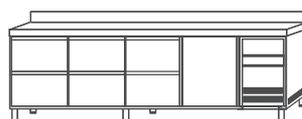
Cajones con fondo perforado.



MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD

### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado, 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: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plásticas, 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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150 HC HD	<b>19059761</b>	1	2	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	<b>2.631,00</b>
MPS-150 HC HH	<b>19059760</b>	-	4	C	1.018	250	0,22	1492 x 600 x 850	<b>3.104,00</b>
MPS-200 HC HDD	<b>19059812</b>	2	2	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	<b>3.051,00</b>
MPS-200 HC HHD	<b>19059811</b>	1	4	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	<b>3.512,00</b>
MPS-200 HC HHH	<b>19059810</b>	-	6	C	1.119	390	0,22	2017 x 600 x 850	<b>3.967,00</b>
MPS-250 HC HDDD	<b>19060773</b>	3	2	E	1.919	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>3.512,00</b>
MPS-250 HC HHDD	<b>19059828</b>	2	4	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>3.972,00</b>
MPS-250 HC HHHD	<b>19059827</b>	1	6	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>4.433,00</b>
MPS-250 HC HHHH	<b>19059829</b>	-	8	E	1.920	530	0,35	2542 x 600 x 850	<b>4.882,00</b>



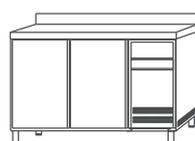
FMPS-200



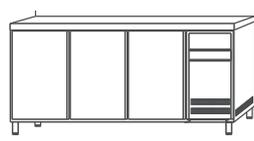
Cajón con tirador incorporado.

Contrapuerta embutida.

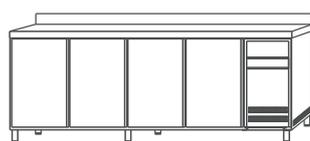
Con puerta de cristal.



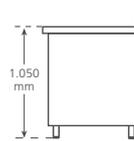
FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC



1.050 mm

## Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- 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.
- 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.
- 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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Los modelos **con puerta de cristal (-PC)** están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS **incorporan un cajón neutro auxiliar** situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. **Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.**
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

## Frente mostrador de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC	<b>19059751</b>	2	D	1.194	335	0,22	1492 x 600 x 1045	<b>2.440,00</b>
FMPS-200 HC	<b>19059769</b>	3	C	1.119	520	0,22	2017 x 600 x 1045	<b>2.942,00</b>
FMPS-250 HC	<b>19059813</b>	4	D	1.920	701	0,35	2542 x 600 x 1045	<b>3.426,00</b>

## Frente mostrador con puertas de cristal -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150 HC PC	<b>19059696</b>	2	335	0,22	1492 x 600 x 1045	<b>2.818,00</b>
FMPS-200 HC PC	<b>19059780</b>	3	520	0,22	2017 x 600 x 1045	<b>3.407,00</b>
FMPS-250 HC PC	<b>19059815</b>	4	701	0,35	2542 x 600 x 1045	<b>4.122,00</b>



MNS-200



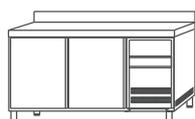
Encimera con canto delantero curvo.



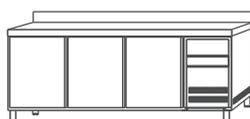
Tirador incorporado en la puerta.



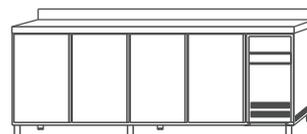
Interior con uniones curvas.



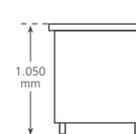
MNS-150 HC



MNS-200 HC



FMPS-250 HC



1.050 mm

## Mesas para mantenimiento de congelados 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.
- 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.
- 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.**

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150 HC	<b>19059839</b>	2	D	2.212	250	0,67	1492 x 600 x 850	<b>2.837,00</b>
MNS-200 HC	<b>19059840</b>	3	D	2.467	390	0,68	2017 x 600 x 850	<b>3.269,00</b>



Encimera con canto delantero curvo.

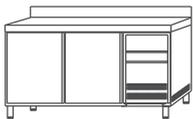


Tirador incorporado en la puerta.

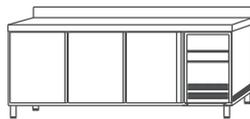


Interior con uniones curvas.

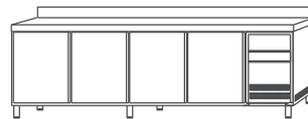
MPS-169-R



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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- 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° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-117-R HC	19059836	2	250	1192 x 600 x 850	1.820,00
MPS-169-R HC	19076122	3	390	1717 x 600 x 850	2.239,00
MPS-222-R HC	19076126	4	530	2242 x 600 x 850	2.717,00

### Mesa mantenimiento congelados de -18° a -20° C

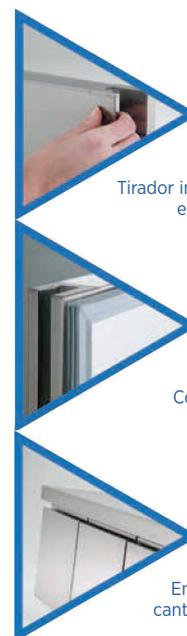
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-117-R HC	19076373	2	250	1192 x 600 x 850	2.156,00
MNS-169-R HC	19078563	3	390	1717 x 600 x 850	2.484,00

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-117-R HC	19076089	2	335	1192 x 600 x 1045	2.092,00
FMPS-169-R HC	19076094	3	520	1717 x 600 x 1045	2.607,00
FMPS-222-R HC	19076098	4	701	2242 x 600 x 1045	3.091,00



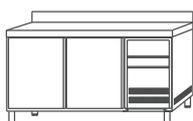
MPG-180



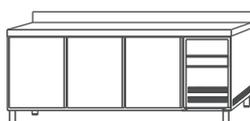
Tirador incorporado en la puerta.

Contrapuerta embutida.

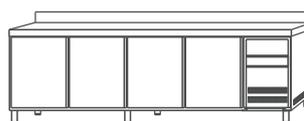
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC

## 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-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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC	<b>19059852</b>	2	C	1.018	290	0,19	1342 x 700 x 850	<b>2.446,00</b>
MPG-180 HC	<b>19059875</b>	3	C	1.119	455	0,19	1792 x 700 x 850	<b>2.895,00</b>
MPG-225 HC	<b>19059909</b>	4	E	1.920	615	0,33	2242 x 700 x 850	<b>3.425,00</b>

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

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC PC	<b>19059858</b>	2	290	0,22	1342 x 700 x 850	<b>2.804,00</b>
MPG-180 HC PC	<b>19068453</b>	3	455	0,22	1792 x 700 x 850	<b>3.341,00</b>
MPG-225 HC PC	<b>19059916</b>	4	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>4.127,00</b>



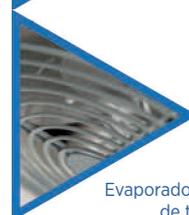
MPGF-180 HC



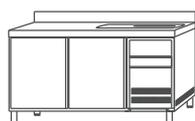
Encimera con fregadero y escurridor incorporado



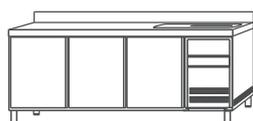
Contrapuerta embutida.



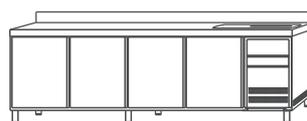
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC

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

- 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 burlate 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>.
- 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.**

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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135 HC	<b>19059859</b>	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	<b>3.056,00</b>
MPGF-180 HC	<b>19059892</b>	3	C	1.119	455	0,22	1792 x 700 x 850	<b>3.483,00</b>
MPGF-225 HC	<b>19059910</b>	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>3.889,00</b>



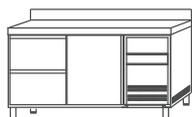
MPG-180-HD



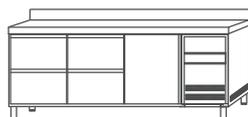
Combinación de cajones y puertas.

Los cajones incorporan guías telescópicas.

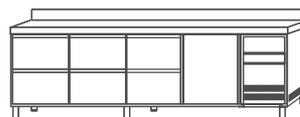
Cajón con tirador incorporado



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HHD



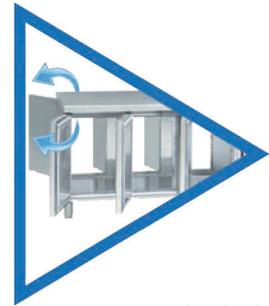
MPG-225 HC-HHD

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

- Encimera en acero inoxidable 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: dos cajones GN.
- 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.
- 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.**

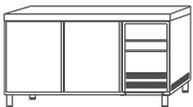
## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC HD	<b>19059865</b>	1	2	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	<b>3.002,00</b>
MPG-135 HC HH	<b>19059864</b>	-	4	C	1.018	290	0,22	1342 x 700 x 850	<b>3.573,00</b>
MPG-180 HC HDD	<b>19059907</b>	2	2	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	<b>3.454,00</b>
MPG-180 HC HHD	<b>19059906</b>	1	4	C	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	<b>4.022,00</b>
MPG-180 HC HHH	<b>19059908</b>	-	6	D	1.178	455	0,22	1792 x 700 x 850	<b>4.589,00</b>
MPG-225 HC HDDD	<b>19059921</b>	3	2	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>3.979,00</b>
MPG-225 HC HHDD	<b>19059924</b>	2	4	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>4.547,00</b>
MPG-225 HC HHHH	<b>19059922</b>	1	6	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>5.115,00</b>
MPG-225 HC HHHH	<b>19059923</b>	-	8	E	1.920	615	0,35	2242 x 700 x 850	<b>5.685,00</b>

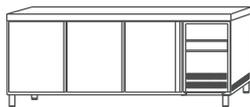


Puertas pasantes dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.

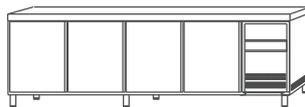
MPGC-180



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225

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

- 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 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- 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.

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

Modelo	Referencia	N° puertas	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGC-135 HC	<b>19076279</b>	2	0,249	1342 x 778 x 850	<b>2.920,00</b>
MPGC-180 HC	<b>19076280</b>	3	0,249	1792 x 778 x 850	<b>3.423,00</b>
MPGC-225 HC	<b>19076231</b>	4	0,332	2242 x 778 x 850	<b>4.292,00</b>



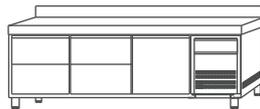
MPGB-180 HC 5C



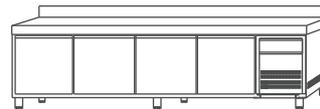
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



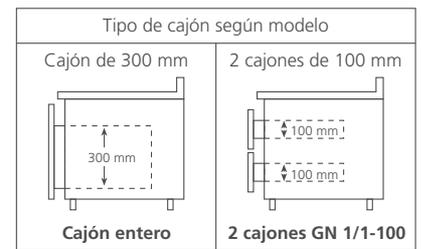
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC 5C



MPGB-225 HC



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

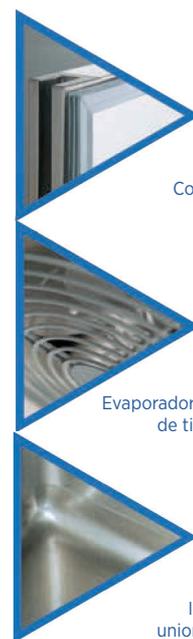
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- 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
- 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 Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGB-135 HC	<b>19059844</b>	2 -	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	<b>2.625,00</b>
MPGB-180 HC	<b>19059846</b>	3 -	D	1194	170	0,22	1792 x 700 x 584	<b>3.162,00</b>
MPGB-225 HC	<b>19059847</b>	4 -	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	<b>3.920,00</b>
MPGB-135 HC 3C	<b>19059845</b>	1 - 2	D	1194	105	0,22	1342 x 700 x 584	<b>3.051,00</b>
MPGB-180 HC 5C	<b>19060774</b>	1 - 4	D	1194	135	0,22	1792 x 700 x 584	<b>3.864,00</b>
MPGB-225 HC 7C	<b>19059848</b>	1 - 6	E	1919	230	0,35	2242 x 700 x 584	<b>4.616,00</b>



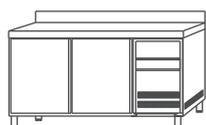
MNG-180



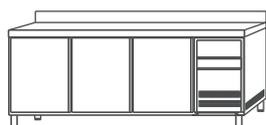
Contrapuerta embutida.

Evaporador compacto de tiro forzado.

Interior con uniones curvas.



MNG-135 HC



MNG-180 HC

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

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- 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.
- 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>.
- 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.**

### 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 Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135 HC	<b>19059925</b>	2	D	2212	290	0.667	1342 x 700 x 850	<b>3.267,00</b>
MNG-180 HC	<b>19059931</b>	3	D	2467	455	0.676	1792 x 700 x 850	<b>3.846,00</b>



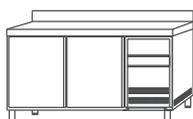
MPG-147



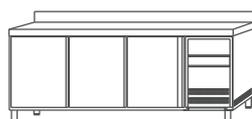
Contrapuerta embutida.

Tirador incorporado en la puerta.

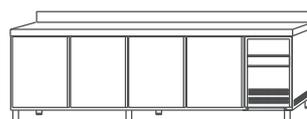
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-102  
MNG-102



MPG-147  
MNG-147



MPG-192-GN-R HC

### Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- 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>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

### Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C

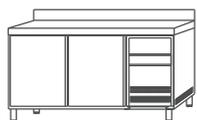
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-102-GN-R HC	<b>19059866</b>	2	290	1042 x 700 x 850	<b>1.932,00</b>
MPG-147-GN-R HC	<b>19068969</b>	3	455	1492 x 700 x 850	<b>2.374,00</b>
MPG-192-GN-R HC	<b>19068990</b>	4	615	1942 x 700 x 850	<b>2.809,00</b>

### Mesa mantenimiento congelados de -18° a -20° C

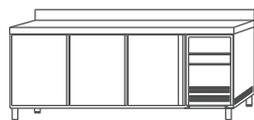
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-102-GN-R HC	<b>19068449</b>	2	290	1042 x 700 x 850	<b>2.287,00</b>
MNG-147-GN-R HC	<b>19069405</b>	3	455	1492 x 700 x 850	<b>2.769,00</b>



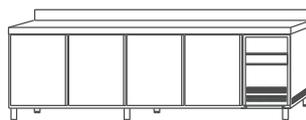
MPP-200 HC



MPP-150 HC



MPP-200 HC



MPP-250 HC

### Serie 800, euronorma 600 x 400

- 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 estático.
- 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.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla 600 x 400 y dos juegos de guías por puerta. Capacidad de hasta 10 niveles 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

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

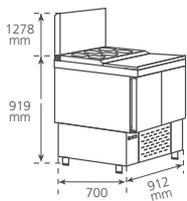
Modelo	Referencia	Nº puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPP-150 HC	<b>19071243</b>	2	D	1.477	290	0,22	1492 x 800 x 850	<b>2.807,00</b>
MPP-200 HC	<b>19071242</b>	3	D	1.723	440	0,3	2017 x 800 x 850	<b>3.378,00</b>
MPP-250 HC	<b>19076321</b>	4	E	2.442	590	0,3	2542 x 800 x 850	<b>4.090,00</b>



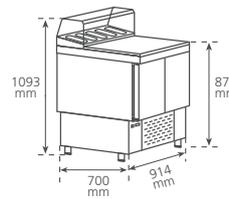
MPGE-100-HC



MPGP-100-G-HC



MPGE-100-HC  
Encimera con alojamiento para cubetas GN



MPGP-100-G-HC  
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-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.
- 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.

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

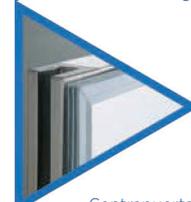
Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100 HC	<b>19060549</b>	2	200	0,254	910 x 700 x 895	<b>2.195,00</b>
MPGP-100-G HC	<b>19060548</b>	2	200	0,254	910 x 700 x 895	<b>2.270,00</b>



MPGE2-180-I HC



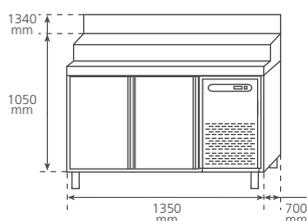
Tirador incorporado en la puerta.



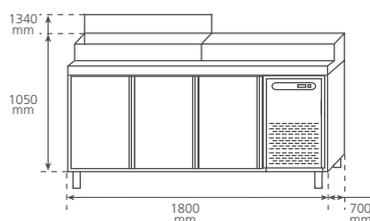
Contrapuerta embutida.



Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-I HC

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

- 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.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlate 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>.
- 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.

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

Modelo	Referencia	Nº puertas	Nº cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Capacidad cubetas GN	Profundidad útil (mm)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE2-135-I HC GN1/4	<b>19079366</b>	2	7	290	0,223	1/4	375	1345 x 708 x 1066	<b>3.147,00</b>
MPGE2-180-I HC GN1/4	<b>19079367</b>	3	9	428	0,414	1/4	375	1800 x 708 x 1066	<b>3.715,00</b>
MPGE2-135-I HC GN1/3	<b>19074136</b>	2	7	290	0,223	1/3	315	1345 x 708 x 1066	<b>3.147,00</b>
MPGE2-180-I HC GN1/3	<b>19074138</b>	3	9	428	0,414	1/3	315	1800 x 708 x 1066	<b>3.715,00</b>



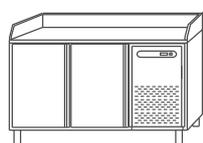
MPG-180 HC GR



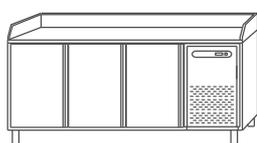
Tirador incorporado en la puerta.



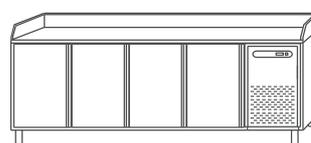
MPGP-180 + EIV-180



MPG-135 HC GR



MPG-180 HC GR



MPG-225 HC GR



Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas página 355.

### Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito 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 1/3 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-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>.
- 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.

### 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 Energía anual (kWh/año)	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135 HC GR	<b>19060227</b>	2	C	1018	290	0,192	1342 x 700 x 850	<b>2.663,00</b>
MPG-180 HC GR	<b>19060778</b>	3	C	1119	455	0,192	1792 x 700 x 850	<b>3.065,00</b>
MPG-225 HC GR	<b>19060229</b>	4	E	1920	615	0,332	2242 x 700 x 850	<b>3.679,00</b>

## Accesorios mesas refrigeradas



TIPO	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
PARIILLAS	APMS525	<b>19014763</b>	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	<b>22,00</b>
	APMS460	<b>19014764</b>	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo	<b>22,00</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>
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASMS3N	<b>19014765</b>	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	-
	AGMG562	<b>19010572</b>	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	-
PARIILLAS BOTELLEROS	APB400	<b>19014766</b>	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	<b>21,00</b>
	APB445	<b>19004308</b>	Botellero	EBE	Parrilla vertical		<b>21,00</b>
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASB	<b>19014767</b>		Botellero	EB	4 x parrilla	<b>1,00</b>
RUEDAS	MR4R	<b>19016846</b>	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	APS, ANS, APG y ANG	<b>108,00</b>

## Opciones de mesas: Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
<b>Mesa snack</b> MPS,FMPS,MNS	Sin encimera	<b>-163,00 €</b>
	Sin peto	<b>0,00 €</b>
	Grupo Izquierda	<b>66,00 €</b>
	Kit 4 ruedas	<b>108,00 €</b>
<b>Mesa gastronorm</b> MPG,MNG	Cerradura	<b>36 €</b>
	Tolva	<b>180 €</b>
	Respaldo Inox	<b>Consultar precio</b>

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

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Sin encimera	<b>2.005,00 €</b>	<b>2.410,00 €</b>	<b>2.889,00 €</b>	<b>2.674,00 €</b>	<b>3.106,00 €</b>
Sin peto	<b>2.168,00 €</b>	<b>2.573,00 €</b>	<b>3.052,00 €</b>	<b>2.837,00 €</b>	<b>3.269,00 €</b>
Grupo Izquierda	<b>2.234,00 €</b>	<b>2.639,00 €</b>	<b>3.118,00 €</b>	<b>2.903,00 €</b>	<b>3.335,00 €</b>
Kit 4 ruedas	<b>2.276,00 €</b>	<b>2.681,00 €</b>	<b>3.160,00 €</b>	<b>2.945,00 €</b>	<b>3.377,00 €</b>
Cerradura	<b>2.240,00 €</b>	<b>2.681,00 €</b>	<b>3.196,00 €</b>	<b>2.909,00 €</b>	<b>3.377,00 €</b>

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

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN	
	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931
	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Sin encimera	<b>2.283,00 €</b>	<b>2.732,00 €</b>	<b>3.262,00 €</b>	<b>3.104,00 €</b>	<b>3.683,00 €</b>
Sin peto	<b>2.446,00 €</b>	<b>2.895,00 €</b>	<b>3.425,00 €</b>	<b>3.267,00 €</b>	<b>3.846,00 €</b>
Grupo Izquierda	<b>2.512,00 €</b>	<b>2.961,00 €</b>	<b>3.491,00 €</b>	<b>3.333,00 €</b>	<b>3.912,00 €</b>
Kit 4 ruedas	<b>2.554,00 €</b>	<b>3.003,00 €</b>	<b>3.533,00 €</b>	<b>3.375,00 €</b>	<b>3.954,00 €</b>
Cerradura	<b>2.518,00 €</b>	<b>3.003,00 €</b>	<b>3.569,00 €</b>	<b>3.339,00 €</b>	<b>3.954,00 €</b>