

Mesas refrigeradas

Mesas refrigeradas Serie 600

página 278

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

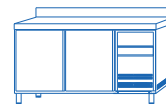
página 281

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

página 286

Accesorios mesas refrigeradas

página 287

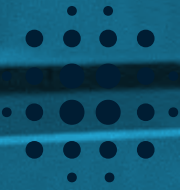


Mesas refrigeradas

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.



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

Frío comercial

Mesas refrigeradas

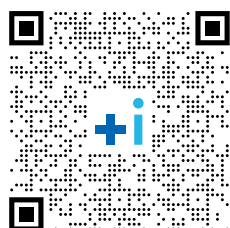


youtube.com/@edenoxPlay

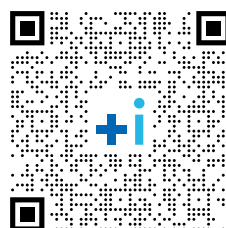
Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.



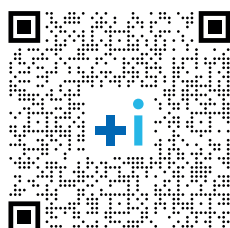
Serie 600



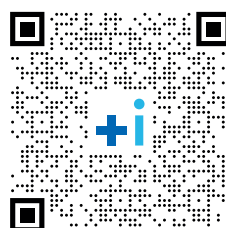
Serie 700



Serie 800



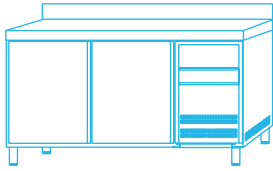
Serie pizzas
y ensaladas



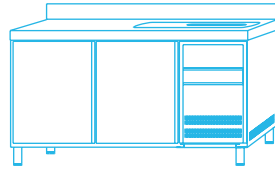
Mesas refrigeradas

Soluciones para cada necesidad:

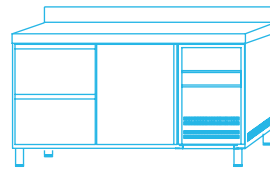
Serie 600



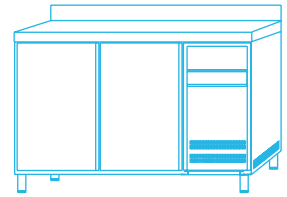
MPS-150 HC



MPSF-150 HC



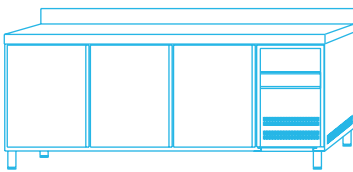
MPS-150 HC 2C-HD



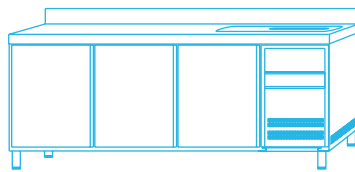
FMPS-150 HC

Gastronorm:

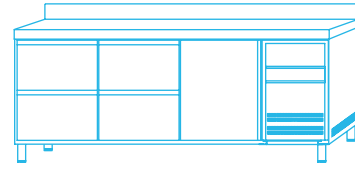
Serie GN 1/1



MPG-180 HC



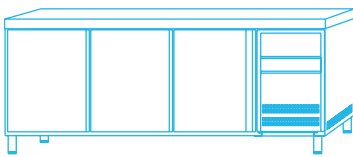
MPGF-180 HC



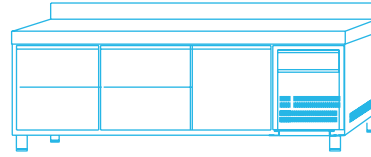
MPG-180 HC-HHD

Puertas pasantes:

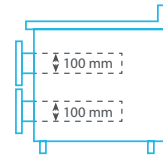
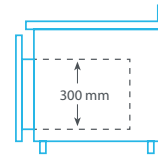
Altura 600 mm.



MPGC-180

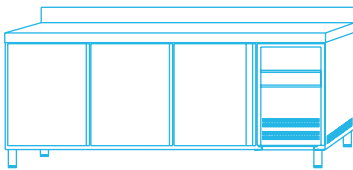


MPGB-180 HC 5C

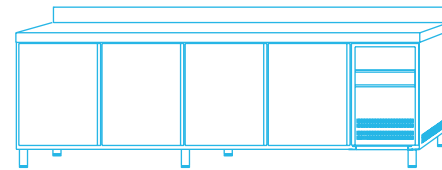


Refrigeradas mantenimiento de congelados y pre-instaladas:

Serie GN 1/1



MPG-147 - MNG-147

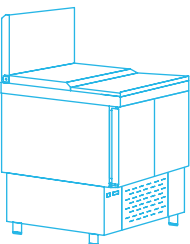


MPP-250 HC

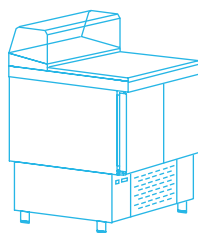
Preparación de ensaladas y pizzas:

Compactas

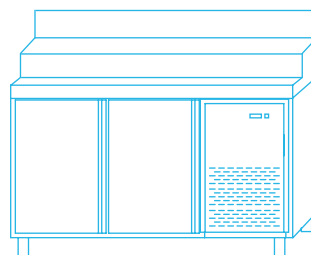
Serie GN 1/1



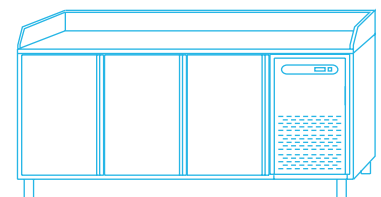
MPGE-100-HC



MPGE-100-G-HC



MPGE2-135-I HC



MPG-180 HC GR

Mesas refrigeradas con y sin fregadero

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporación automática del agua del desescarche. 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 - 50Hz.
- 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 y cerradura de serie.



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

Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MPS-150 HC PC	MPS-200 HC PC	MPS-250 HC PC
Referencia	19059752	19059791	19059820	19059755	19059807	19059823
Nº Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	C	C	D			
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.919			
Volumen (l)	250	390	530	250	390	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850		1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.168,00	2.573,00	3.052,00	2.521,00	3.101,00	3.755,00



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

Modelo	MPSF-150 HC	MPSF-200 HC	MPSF-250 HC
Referencia	19059754	19059803	19059830
Nº Puertas	2	3	4
Clase de eficiencia energética	C	C	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.919
Volumen (l)	250	390	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.766,00	3.171,00	3.668,00

Mesas refrigeradas con cajones y frente mostrador

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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.
- Las mesas refrigeradas con cajones el 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. Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Los modelos frente mostrador 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.
- En frente mostradores, dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Refrigerante ecológico R-290. Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.



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

Modelo	MPS-150 HC HD	MPS-150 HC HH	MPS-200 HC HDD	MPS-200 HC HHD	MPS-200 HC HHH	MPS-250 HC HDDD	MPS-250 HC HHDD	MPS-250 HC HHHD	MPS-250 HC HHHH
Referencia	19059761	19059760	19059812	19059811	19059810	19060773	19059828	19059827	19059829
Nº Puertas	1	0	2	1	3	3	2	1	4
Nº cajones	2	4	2	4	6	2	4	6	8
Clase de eficiencia energética	C	C	C	C	C	D	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.018	1.119	1.119	1.119	1.919	1.920	1.920	1.920
Volumen (l)	250	250	390	390	390	530	530	530	530
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,33	0,33	0,33	0,33
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2017 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850	2542 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.631,00	3.104,00	3.051,00	3.512,00	3.967,00	3.512,00	3.972,00	4.433,00	4.882,00



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	FMPS-150 HC	FMPS-200 HC	FMPS-250 HC	FMPS-150 HC PC	FMPS-200 HC PC	FMPS-250 HC PC
Referencia	19059751	19059769	19059813	19059696	19059780	19059815
Nº Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	D	C	D	-	-	-
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.194	1.119	1.920	-	-	-
Volumen (l)	335	520	701	335	520	701
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,25	0,26	0,34
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045	1492 x 600 x 1045	2017 x 600 x 1045	2542 x 600 x 1045
P.V.P. Euros €	2.440,00	2.942,00	3.426,00	2.818,00	3.407,00	4.122,00

Mesas para mantenimiento congelados y mesas pre-instalación

Serie 600

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- En las mesas de mantenimientos de congelados, los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo. Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- 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.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático. Evaporación automática del agua del desescarche.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. En las mesas de congelación la temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- En las mesas de refrigeración la temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia, puertas de cristal, etc.**



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

Modelo	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	19059839	19059840
Nº Puertas	2	3
Clase de eficiencia energética	D	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	2.212	2.467
Volumen (l)	250	390
Potencia (kW)	0,319	0,329
Dimensiones (mm)	1492 x 600 x 850	2017 x 600 x 850
P.V.P. Euros €	2.837,00	3.269,00



Mesas refrigeración, mantenimiento congelados y frente mostrador pre-instaladas Serie 600

Modelo	MPS-117-R HC	MPS-169-R HC	MPS-222-R HC	MNS-117-R HC	MNS-169-R HC	FMPS-117-R HC	FMPS-169-R HC	FMPS-222-R HC
Referencia	19059836	19076122	19076126	19076373	19078563	19076089	19076094	19076098
Nº Puertas	2	3	4	2	3	2	3	4
Volumen (l)	250	390	530	250	390	335	520	701
Temperatura (°C)	-2 +8°C	-2 +8°C	-2 +8°C	-22 -18 °C	-22 -18 °C	-2 +8°C	-2 +8°C	-2 +8°C
Dimensiones (mm)	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	1192 x 600 x 1045	1717 x 600 x 1045	2242 x 600 x 1045
P.V.P. Euros €	1.820,00	2.239,00	2.717,00	2.156,00	2.484,00	2.092,00	2.607,00	3.091,00

Mesas refrigeradas y mesas refrigeradas con fregadero

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Las mesas refrigeradas con fregadero, la encimera incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Contrpuertas 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. La capacidad máxima es de 6 estantes por puerta con una separación de 70 mm entre estante.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia. Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED**



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

Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MPG-135 HC PC	MPG-180 HC PC	MPG-225 HC PC
Referencia	19059852	19059875	19059909	19059858	19068453	19059916
Nº Puertas	2	3	4	2	3	4
Tipo puerta	Ciega	Ciega	Ciega	Cristal	Cristal	Cristal
Clase de eficiencia energética	C	C	E	-	-	-
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.119	1.920	-	-	-
Volumen (l)	290	455	615	290	455	615
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33	0,22	0,22	0,35
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	2.446,00	2.895,00	3.425,00	2.804,00	3.341,00	4.127,00



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

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

Mesa refrigerada cajones y Mesa refrigerada puertas pasantes

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Las mesas con cajones el 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. Soportes de sujeción de estantes regulables en altura. La capacidad máxima es de 6 estantes por puerta con una separación de 70 mm entre estante.
- 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**



Mesas refrigeradas Gastronom con cajones Serie GN 1/1 -2° a +8° C

Modelo	MPG-135 HC HD	MPG-135 HC HH	MPG-180 HC HDD	MPG-180 HC HHD	MPG-180 HC HHH	MPG-225 HC HDDD	MPG-225 HC HHDD	MPG-225 HC HHHD	MPG-225 HC HHHH
Referencia	19059865	19059864	19059907	19059906	19059908	19059921	19059924	19059922	19059923
N° Puertas	2	2	3	3	3	4	4	4	4
N° cajones	2	4	2	4	6	2	4	6	8
Clase de eficiencia energética	C	C	C	C	D	E	E	E	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1.018	1.018	1.178	1.178	1.178	1.920	1.920	1.920	1.920
Volumen (l)	290	290	455	455	455	615	615	615	615
Potencia (kW)	0,249	0,249	0,249	0,249	0,249	0,332	0,332	0,332	0,332
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	3.002,00	3.573,00	3.454,00	4.022,00	4.589,00	3.979,00	4.547,00	5.115,00	5.685,00



Mesas refrigeración, mantenimiento congelados y frente mostrador pre-instaladas -2° a +8° C

Modelo	MPGC-135 HC	MPGC-180 HC	MPGC-225 HC
Referencia	19076279	19076280	19076231
N° Puertas	4	6	8
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (KW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 778 x 850	1792 x 778 x 850	2242 x 778 x 850
P.V.P. Euros €	2.920,00	3.423,00	4.292,00

Mesa refrigerada altura 600 y Mesa mantenimiento congelados

Serie Gastronom GN 1/1

- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- Las mesas refrigeradas de 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.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable, acabado satinado.
- Cajones fabricados en acero inoxidable 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.
- Para todas las mesas, desagüe en el interior de la cámara. Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro. Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -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 Gastronom de altura 600 mm Serie GN 1/1 -2° a +8 °C

Modelo	MPGB-135 HC	MPGB-180 HC	MPGB-225 HC	MPGB-135 HC 3C	MPGB-180 HC 5C	MPGB-225 HC 7C
Referencia	19059844	19059846	19059847	19059845	19060774	19059848
N° cajones y cajoneras	2	3	4	1-2	1-4	1-6
Clase de eficiencia energética	D	D	D	D	D	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1194	1194	1635	1194	1194	1635
Volumen (l)	105	170	230	105	135	230
Potencia kW)	0,25	0,25	0,33	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584	1342 x 700 x 584	1792 x 700 x 584	2242 x 700 x 584
P.V.P. Euros €	2.625,00	3.162,00	3.920,00	3.051,00	3.864,00	4.616,00



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

Modelo	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Referencia	19059925	19059931
N° Puertas	2	3
Clase de eficiencia energética	D	D
Consumo Energía anual (kWh/año)	2212	2467
Volumen (l)	290	455
Potencia (kW)	0,32	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	3.267,00	3.846,00

Mesa refrigerada y mantenimiento congelados pre-instaladas

Serie Gastronom GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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.
- 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/m³.
- 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.



Mesas refrigeradas y mantenimiento congelados Gastronorm de -20° a +8° C

Modelo	MPG-102-GN-R HC	MPG-147-GN-R HC	MPG-192-GN-R HC	MNG-102-GN-R HC	MNG-147-GN-R HC
Referencia	19059866	19068969	19068990	19069404	19069405
Nº Puertas	2	3	4	2	3
Capacidad (l)	290	455	615	290	455
Temperatura (°C)	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-2 +8 °C	-22 -18 °C	-22 -18 °C
Dimensiones (mm)	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	1.932,00	2.374,00	2.809,00	2.432,00	2.769,00

Mesas refrigeradas Gastronorm

Serie 800, euronorma 600 x 400

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Refrigerante ecológico R-290.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- 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.



Mesas refrigeradas pastelería euronorma de 600 x 400 Serie 800 -2° a +8°

Modelo	MPP-150 HC	MPP-200 HC	MPP-250 HC
Referencia	19071243	19071242	19076321
Nº Puertas	2	3	3
Clase de eficiencia energética	D	D	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1477	1723	2442
Volumen (l)	325	584	792
Potencia (kW)	0,22	0,3	0,3
Dimensiones (mm)	1492 x 800 x 850	2017 x 800 x 850	2542 x 800 x 850
P.V.P.Euros €	2.807,00	3.378,00	4.090,00

Mesas refrigeradas preparación de ensaladas y pizzas

Serie GN 1/1 y Compactas

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado o granito, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- 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. 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.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Refrigerante ecológico R-290. Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- 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.

- **Modelo MPGE-100 HC:**
- 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-100-G HC:**
- 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.



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

Modelo	MPG-135 HC GR	MPG-180 HC GR	MPG-225 HC GR
Referencia	19060227	19060778	19060229
Nº Puertas	2	3	4
Clase de eficiencia energética	C	C	E
Consumo Energía anual (kWh/año)	1018	1119	1920
Volumen (l)	290	455	615
Potencia (kW)	0,25	0,25	0,33
Dimensiones (mm)	1342 x 700 x 850	1792 x 700 x 850	2242 x 700 x 850
P.V.P. Euros €	2.663,00	3.065,00	3.679,00

Serie GN 1/1 y compactas para preparación de pizzas y ensaladas



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

Modelo	MPGE-100 HC	MPGP-100-G HC
Referencia	19060549	19060548
Nº Puertas	2	2
Capacidad (l)	200	200
Potencia (kW)	0,25	0,25
Dimensiones (mm)	910 x 700 x 895	910 x 700 x 895
P.V.P. Euros €	2.195,00	2.270,00

Mesa refrigerada para preparación de ensaladas y pizzas

Serie Gastronom GN 1/1 y Serie 800

- Modelos MPGE2 serie GN 1/1 y serie 800
- 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.
- En los modelos GN 1/1, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 375 mm y con cubetas GN 1/3 es de 315 mm. En los modelos de fondo 800, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 475 mm y con cubetas GN 1/3 es de 415 mm.
- 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.
- 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. 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 -2° a +8° C

Modelo	MPGE2-135-I HC GN1/4	MPGE2-180-I HC GN1/4	MPGE2-135-I HC GN1/3	MPGE2-180-I HC GN1/3	MPPE2-150 I HC GN1/4	MPPE2-200 I HC GN1/4	MPPE2-150 I HC GN1/3	MPPE2-200 I HC GN1/3
Referencia	19079366	19079367	19074136	19074138	19104541	19104543	19104540	19104542
Nº Puertas	2	3	2	3	2	3	2	3
Tipo cubetas GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN
Nº cubetas	7	10	7	9	8	11	7	10
Capacidad (l)	290	445	290	445	405	605	405	605
Potencia (kW)	0,37	0,59	0,37	0,59	0,37	0,8	0,37	0,8
Profundidad trabajo útil (mm)	375	375	315	315	474	474	415	415
Profundidad (mm)	700	700	700	700	800	800	800	800
Dimensiones (mm)	1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1350 x 708 x 850	1800 x 708 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850
P.V.P. Euros €	3.147,00	3.715,00	3.147,00	3.715,00	3.650,00	4.250,00	3.650,00	4.250,00

Accesorios mesas refrigeradas



TIPO	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
PARIILLAS	APMS525	19014763	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	22,00
	APMS460	19014764	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo	22,00
	EVP 1/1	19001002	325 x 530	Mesas Gastro-norm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	15,00
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASMS3N	19014765	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	2,00
	AGMG562	19010572	562	Mesas Gastro-norm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	22,00
PARIILLAS BOTELLEROS	APB400	19014766	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	21,00
	APB445	19004308	Botellero	EBE	Parrilla vertical		21,00
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASB	19014767		-	Botellero	EB	1,00
RUEDAS	MR4R	19016846	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	MPS, MNS, MPG y MNG	108,00

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Opciones	P.V.P. Euros €
Sin encimera	-163
Sin peto	0
Grupo Izquierda	66
Kit 4 ruedas	108
Cerradura	36
Tolva	180
Respaldo Inox	Consultar precio

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
Referencia	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840
Sin encimera	2.005,00	2.410,00	2.889,00	2.674,00	3.106,00
Sin peto	2.168,00	2.573,00	3.052,00	2.837,00	3.269,00
Grupo Izquierda	2.234,00	2.639,00	3.118,00	2.903,00	3.335,00
Kit 4 ruedas	2.276,00	2.681,00	3.160,00	2.945,00	3.377,00
Cerradura	2.240,00	2.681,00	3.196,00	2.909,00	3.377,00

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

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