

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas "compactas"



MPGE-100



MPGP-100-G



MPGE-100



Encimera con alojamiento para cubetas GN.



MPGP-100-G



Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
 - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
 - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100	8113101	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919	-
MPGP-100-G	8113102	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	-



Tirador incorporado en la puerta.

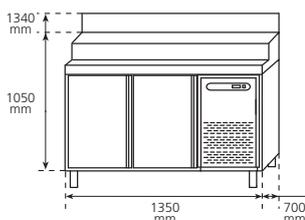


Contrapuerta embutida.

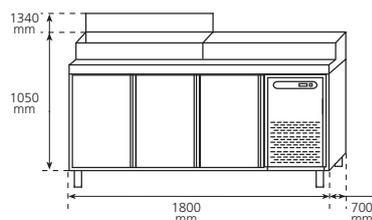


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

MPGE-180-I



MPGE-135-I



MPGE-180-I

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

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (Cont. ingred.)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	8113103	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	-
MPGE-180-I	8113104	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	-



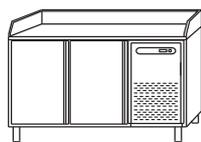
MPGP-180



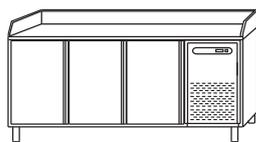
Contrapuerta embutida.



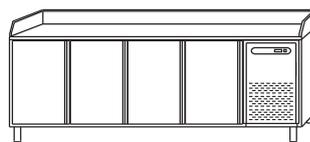
Encimera y peto sanitario en granito.



MPGP-135



MPGP-180



MPGP-225



MPGP-180 + EIV-180

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

- La composición de la mesas completas se realiza mediante el conjunto formado por:
 - Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
 - Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- 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, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Modelos -C: equipados con modulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

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