



MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700



BMNS-2500/65



BMNS-2000/65



BMNS-1500/65

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	PVP €
BMNS-1500/65 (1360)	150	214	4	2.943
BMNS-2000/65 (1795)	155	317	6	3.693
BMNS-2500/65 (2230)	220	420	8	4.650

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65	178
RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2500/65	264

BMNS-1500/65 650/750
1360 700

BMNS-2000/65 650/750
1795 700

BMNS-2500/65 650/750
2230 700

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Cajones con guías telescópicas para una total apertura. 30,5x52,5x17cm.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700



MSRG-1500



MSRG-2000



MSRG-2500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
MSRG-1500	300	353	2	2	2.547
MSRG-2000	300	523	3	3	3.016
MSRG-2500	300	694	4	4	3.711

PORTES PAGADOS

MSRG-1500
1505 860/960
700

MSRG-2000
2005 860/960
700

MSRG-2500
2505 860/960
700



SET 2 CAJONES



SET 3 CAJONES

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	32
PARRILLAS 328x530 mm.	44
SET 2 CAJONES	661
SET 3 CAJONES	987
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500	178
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/2500	264

MEDIDAS ÚTILES CAJONES
(30x52,5x19 cm.) - 30x52,5x12 cm.)

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.

- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x530mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400



MRP-2000



MRP-1500

MESAS REFRIGERADAS FONDO 800 PASTELERÍA 600x400

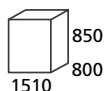
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	TEMP. TRABAJO (C°)	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS GN 2/1 600X400	PRECIO €
MRP-1500	300	+2/+8	428	2	2	2.824
MRP-2000	300	+2/+8	635	3	3	3.367

PORTES PAGADOS

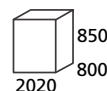
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 600x400mm	33
JUEGO DE GUÍAS	33
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	178
KIT 6 RUEDAS, 3 CON FRENO, 3 SIN FRENO	264

MRP-1500



MRP-2000



Características

- Construida interior y exteriormente en acero inoxidable, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de desescarche.
- Los ángulos internos y las guías fácilmente desmontables, permiten fácil limpieza e higiene.
- Capacidad máxima de 14 guías por puerta con una separación de 3,5mm.
- Temperatura de trabajo +2°/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R600a.
- Medidas con patas.
- Puertas con cierre automático, burletes imantados de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Tensión 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MRPG-1500/700



MRPG-2000/700

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	3.163
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	3.869

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	31
PARRILLAS 530x533mm.	36
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MRPG-2000/700	262

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 850/1085
1360 700

MRPG-2000/700 850/1085
1795 700

DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 589
795 580

MRPG-2000/700 589
1230 580

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas de servicio post-venta.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180mm.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

COMPOSICIONES BANDEJAS GN MRPG-1000 BAN

1/1	1/4	1/1
	1/4	

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

1/2	1/4	1/2
1/2	1/4	1/2

1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

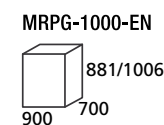
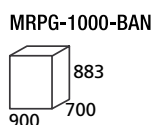
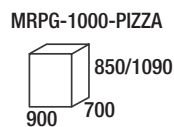
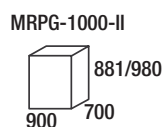
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1000-II	142.4	214	2	-	86	0,76	2.081
MRPG-1000-PIZZA	142.4	261	2	5 1/6 150	111	0,91	2.164
MRPG-1000-BAN	142.4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76	2.111
MRPG-1000-EN	142.4	227	2	5 1/6 150	84	0,84	2.158

PORTES PAGADOS

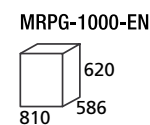
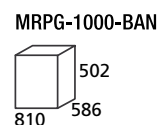
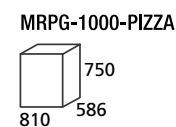
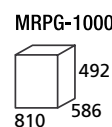
accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	35
PARRILLAS 525x325mm.	35

DIMEN. EXTERIORES



DIMEN. INTERIORES



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1000 EN es de 900x430mm y MRPG-1000 PIZZA es de 900x490mm.
- Modelo MRPG-1000-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1400-EN



MRPG-1400-II



MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1400-II	230	342	3	—	109	1,13	2.437
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35	2.836
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13	2.577
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26	2.874

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	35
PARRILLAS 525x325mm.	35

PORTES PAGADOS

COMP. BANDEJAS GN MRP-1400 BAN

1/1	1/1	1/1	1/1
-----	-----	-----	-----

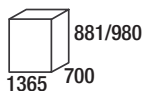
1/1	1/2	1/2	1/1
	1/2	1/2	

1/1	1/3	1/3	1/1
	1/3	1/3	
	1/6	1/6	

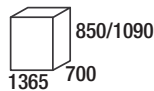
1/2	1/3	1/3	1/4	1/4
	1/3	1/3		
1/2	1/6	1/6	1/6	1/6

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1400-II



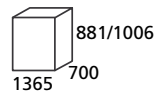
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

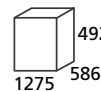


MRPG-1400-EN

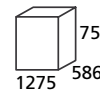


DIMEN. INTERIORES

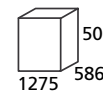
MRPG-1400-II



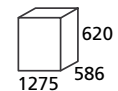
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.

- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30	4.394
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37	5.443

PORTES PAGADOS

accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	35
PARRILLAS 400x600 mm.	37
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	177
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO	262

DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500-PIZZA 1490
1505 800

MRPG-2000-PIZZA 850/1490
2020 800

DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS

MRPG-1500-PIZZA 590
950 680

MRPG-2000-PIZZA 590
950 680

Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Vitrina de ingredientes incluida.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.

