



CORECO



## MESAS REFRIGERADAS REFRIGERATED COUNTERS

### 600 (snack)

- Pag. 24-29 Mesa fría SNACK  
*SNACK refrigerated counter*
- Pag. 30-35 Mesa fría SNACK frente mostrador  
*Back bar SNACK counter*
- Pag. 36-39 Muebles neutros  
*Neutral complements*

### 700 (GN 1/1)

- Pag. 40-41 **A+** Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA  
*HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter*
- Pag. 42-47 Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador  
*GN 1/1 counter*
- Pag. 48-49 Mesa fría GN1/1 central  
*pass through GN 1/1 counter*
- Pag. 50-51 Mesa fría GN1/1 compacta  
*Compact GN 1/1 counter*
- Pag. 52-55 Mesa fría GN bajo-cocina  
*Under broiler GN counter*



**600 (snack)**



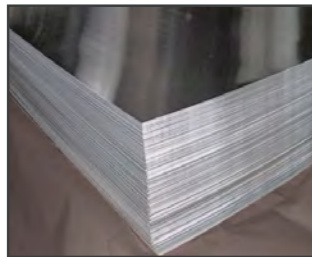
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (según modelo puede variar)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm) ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble en el lado derecho
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche

**700 (GN 1/1)**

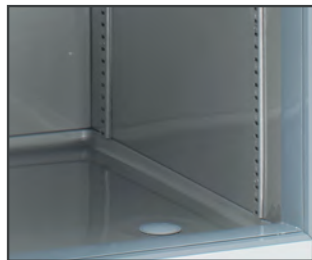


- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop with 90° front and 100 mm sanitary upstand (depending on model, can change)
- Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)
- Stainless steel adjustable legs
- Right side removable and fan assisted condenser unit
- Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corrosion material
- Automatic evaporation of defrost water

**AISI-304**



interior esquinas redondeadas  
rounded corner edges

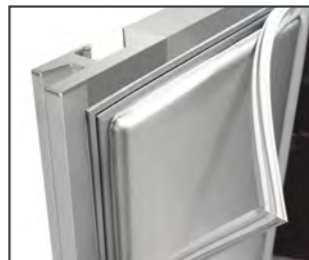


desagüe limpieza  
cleaning drainage

hidrocarburo de serie  
standard hydrocarbon



contrapuerta embutida  
pressformed rear door



burlete desmontable  
gasket detachable

patas regulables de 135-210 mm  
135-210 mm adjustable leg



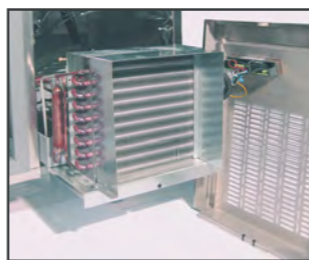
evaporador en el techo  
top mounted evaporator



bisagras cierre automático  
self closing hinges



unidad cond. extraíble  
removable cond. unit



sin peto  
no splash-back



fregadero  
sink



encimera de granito  
granite worktop



patas regulables de 90-135 mm  
90-135 mm adjustable leg



ruedas  
castors



exterior blanco o negro  
black or white exterior



puerta con cerradura  
lock for door



cajones (autocierre)  
drawers (selfclosing)



puertas de cristal  
glass doors



cajones frente de cristal  
drawers with front glass



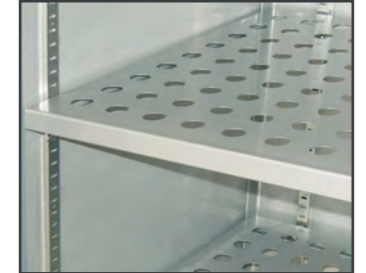
motor lado izquierdo  
left side condenser unit



respaldo inox  
SS rear side



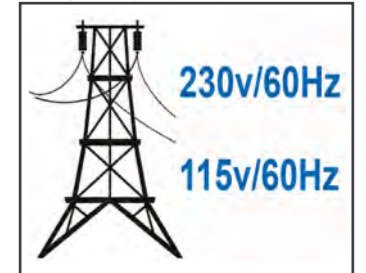
estantes chapa perforada  
perforated shelves



gases alternativos a hidrocarburos  
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia  
voltage and frequency



## Preparados para el futuro del sector HORECA

Ley 1/2025 abril 2026, implica importantes cambios en la reglamentación del equipamiento profesional para el canal HORECA. Aplicamos soluciones que facilitan la , interconexión con protocolos estándar, el uso de ventiladores electrónicos que reducen consumo y aumentan la vida útil de los equipos, y una evolución constante en la ergonomía de nuestros equipos para garantizar la mejor experiencia de uso.

## Ready for the future of the HORECA sector

Law 1/2025, effective from April 2026, brings significant changes to the regulations governing professional equipment for the HORECA channel.

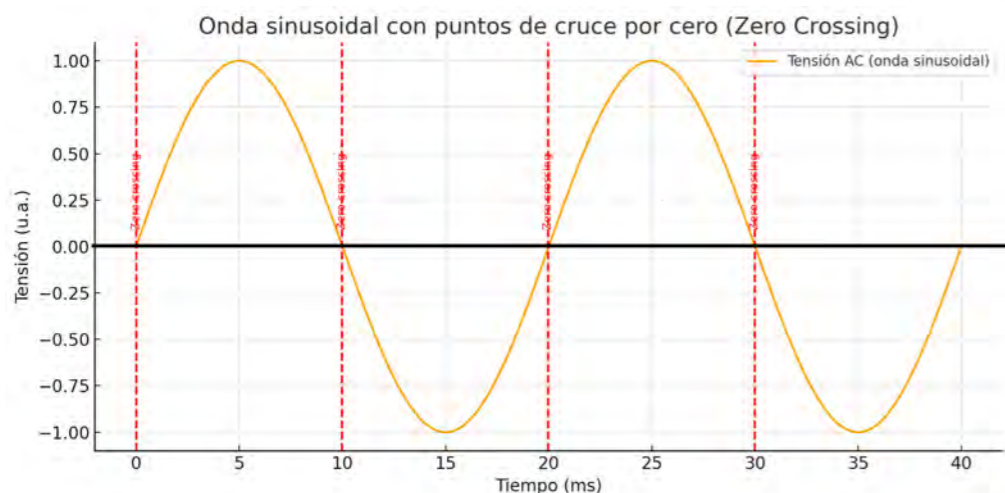
We implement solutions that enable real-time monitoring, help anticipate issues and reduce breakdowns, simplify maintenance, ensure interoperability through standard protocols, and incorporate electronic fans that reduce energy consumption and extend equipment service life. At the same time, we continuously improve the ergonomics of our equipment to guarantee the best user experience.

### ESTÁNDAR 2026

- Control ON / OFF por cruce cero
- Protección fluctuación voltaje HLVP
- Control por aplicación APP
- Conexión NFC / BT
- IOT con conexión BMS / MODBUS
- Ventiladores electrónicos

### 2026 STANDAR

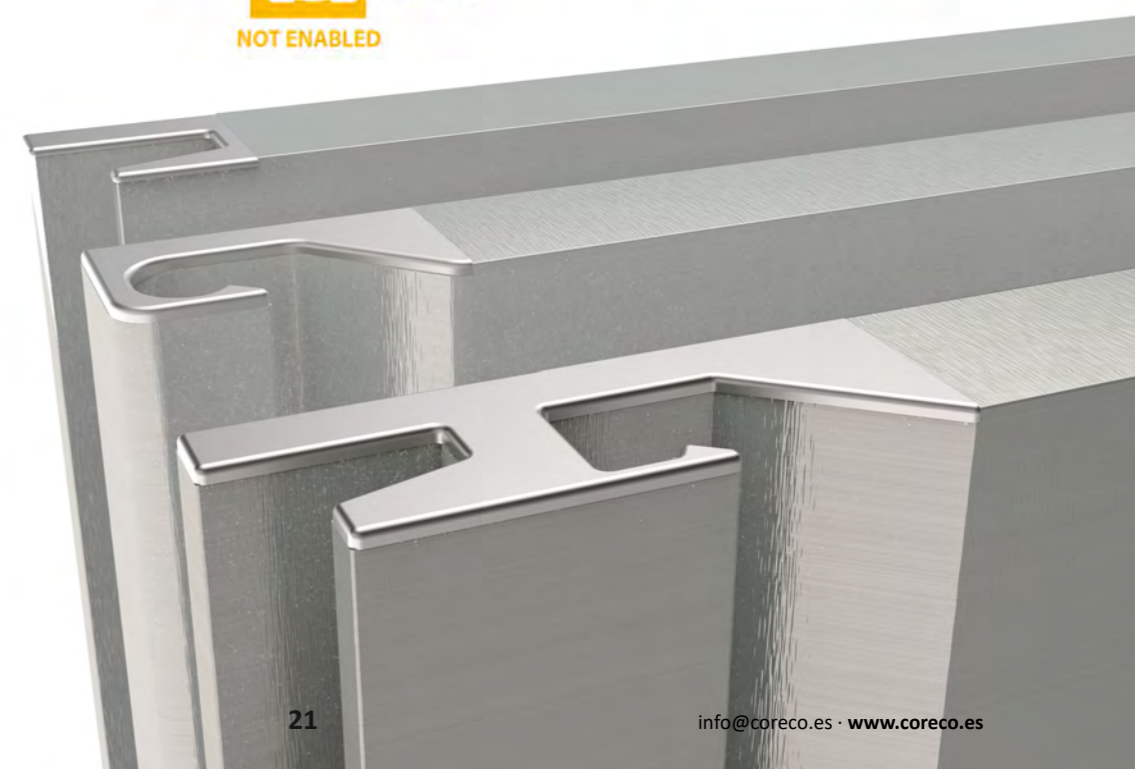
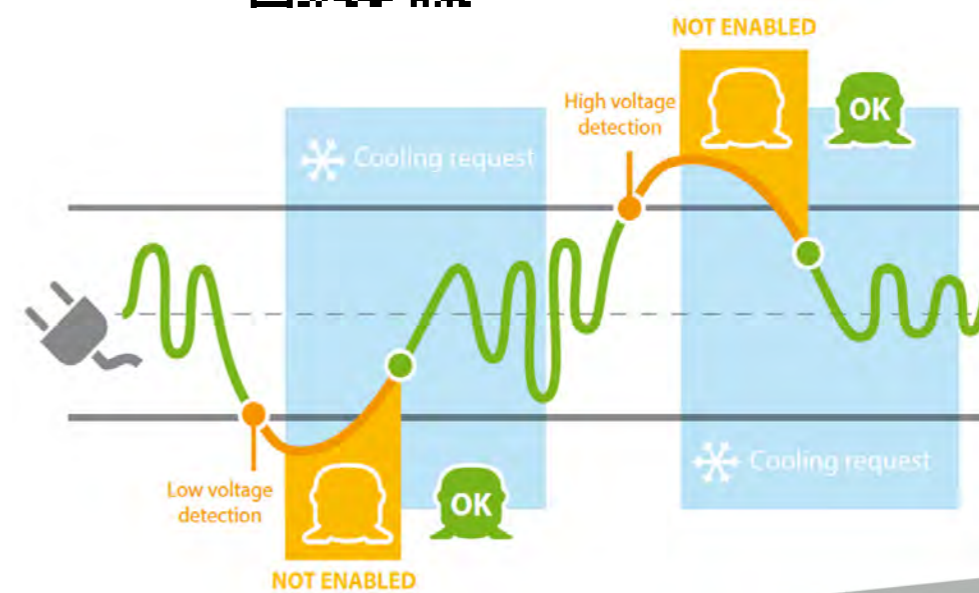
- On/Off control with zero-cross switching
- HLVP voltage fluctuation protection
- APP-based control
- NFC / BT connection
- IoT with BMS / MODBUS connection
- Electronic fans



Consulta el texto de la ley, formato PDF



Link to the law, PDF format



## Ley 1/2025 de Prevención del Desperdicio Alimentario

La Ley 1/2025 obliga al restaurante a prevenir y gestionar el desperdicio alimentario con medidas organizativas, control de conservación, y aprovechamiento de excedentes.

Para los equipos de refrigeración, la ley no impone un modelo concreto, pero sí eleva su importancia práctica: deben conservar con estabilidad, evitar desviaciones de temperatura, facilitar registros, alarmas y mantenimiento, y reducir mermas por fallos o mala gestión.

En la práctica, el frío deja de ser solo conservación y pasa a ser una herramienta operativa de cumplimiento, trazabilidad y eficiencia diaria.

## Law 1/2025 on the Prevention of Food Waste

Law 1/2025 requires restaurants to prevent and manage food waste through organisational measures, preservation control, and the use of surplus food.

With regard to refrigeration equipment, the law does not impose any specific model, but it does increase its practical importance: equipment must ensure stable preservation, prevent temperature deviations, facilitate records, alarms and maintenance, and reduce losses caused by failures or poor management.

In practice, refrigeration is no longer just a means of preservation; it becomes an operational tool for compliance, traceability, and daily efficiency.



## Personaliza tu espacio

Realza tu concepto con un estilo audaz y único donde el diseño se une a la durabilidad. Consigue el estilo perfecto para tu espacio y personalízalo con una amplia variedad de colores

Las mesas y armarios CORECO pueden fabricarse con acabados exteriores lacados, una opción pensada para proyectos donde la refrigeración profesional debe integrarse con mayor coherencia en la estética del espacio.

Disponible en terminación mate o brillo, este acabado permite adaptar la imagen exterior del equipo al concepto visual del establecimiento, aportando una presencia más cuidada, personalizada y alineada con el diseño general del local.

Frente a la imagen más convencional del acero inoxidable visto, el acabado lacado amplía las posibilidades de integración en restaurantes, bares, hoteles, cafeterías, espacios gourmet o proyectos de interiorismo comercial donde cada material, textura y tono contribuye a definir la experiencia.

De este modo, el equipo mantiene su funcionalidad profesional, su solidez y su fiabilidad de uso, incorporando al mismo tiempo un valor estético añadido que lo convierte en una solución más versátil, diferenciada y adecuada para entornos con mayor exigencia visual.



## Personalize your project

Enhance your concept with a bold, distinctive style where design meets durability. Achieve the perfect look for your space and personalise it with a wide range of colors.

CORECO tables and cabinets can be manufactured with lacquered exterior finishes, an option designed for projects where professional refrigeration needs to integrate more coherently with the overall aesthetics of the space.

Available in either matt or gloss, this finish allows the external appearance of the unit to be adapted to the visual concept of the establishment, giving it a more refined, customised presence that is better aligned with the overall design of the venue.

Compared with the more conventional look of exposed stainless steel, the lacquered finish broadens the possibilities for integration in restaurants, bars, hotels, cafés, gourmet spaces and commercial interior design projects, where every material, texture and colors helps define the overall experience.

In this way, the equipment retains its professional functionality, strength and reliability in use, while at the same time incorporating added aesthetic value that makes it a more versatile, distinctive and suitable solution for environments with higher visual demands.

## Ejemplos acabados RAL - RAL examples



RAL 9005



RAL 7024



RAL 6001



RAL 5009



RAL 5003



RAL 3003



RAL 2008



MOKA



MRS-150	2.399 €
MRSF-150	2.712 €
MCS-150	3.043 €

MRS-200	2.846 €
MRSF-200	3.142 €
MCS-200	3.516 €

MRS-250	3.368 €
MRSF-250	3.692 €

MRS-300	4.030 €
MRSF-300	4.451 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MRS-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	502	190	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R290	845	290	B	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%
MCS-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCS-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	506	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

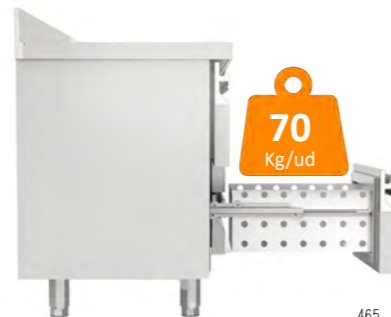
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: **MRS** 40°C **MCS** 32° ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

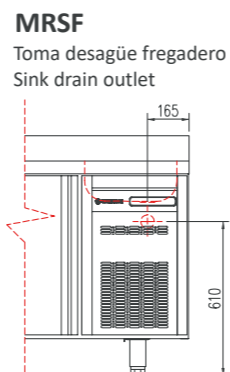
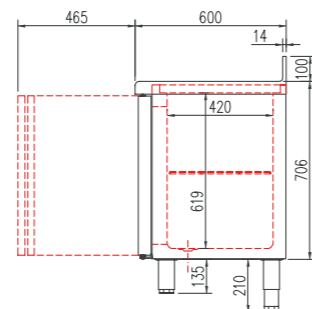
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating: **MRS** 40°C **MCS** 32° ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>doble</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)	515 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>triple</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)	789 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C  
Drawers only for -2°C +8°C



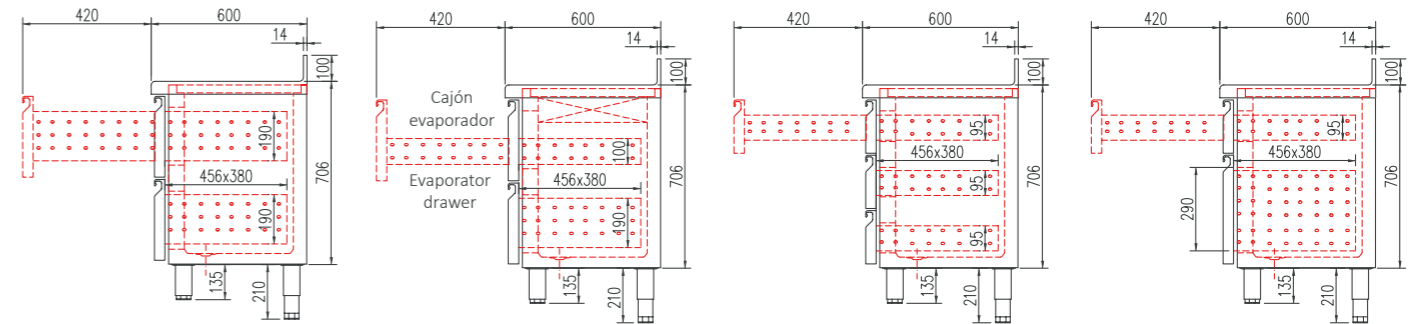
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	38 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
APPCC	HACCP	incluido
evaporador entre puertas	evaporator between the doors	191 €



MRS-200



MRS-200 con cajones auto-cierre with soft-closing drawers



Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Sink

sin peto opcional  
optinal, no splash-back





MRSV-150	2.842 €
MCSV-150	3.574 €



MRSV-200	3.437 €
MCSV-200	4.281 €



MRSV-250	4.125 €
----------	---------



MRSV-300	4.915 €
----------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MRSV-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	502	195	B	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	502	203	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	516	230V-50Hz	R290	845	307	C	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	651	230V-50Hz	R290	845	330	C	5 40°C 40%
MCSV-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	606	519	E	4 30°C 55%



MRSV-250

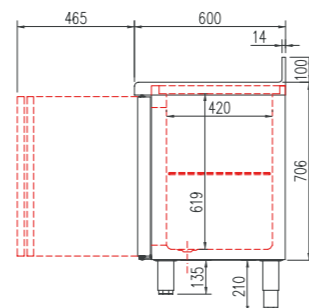
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

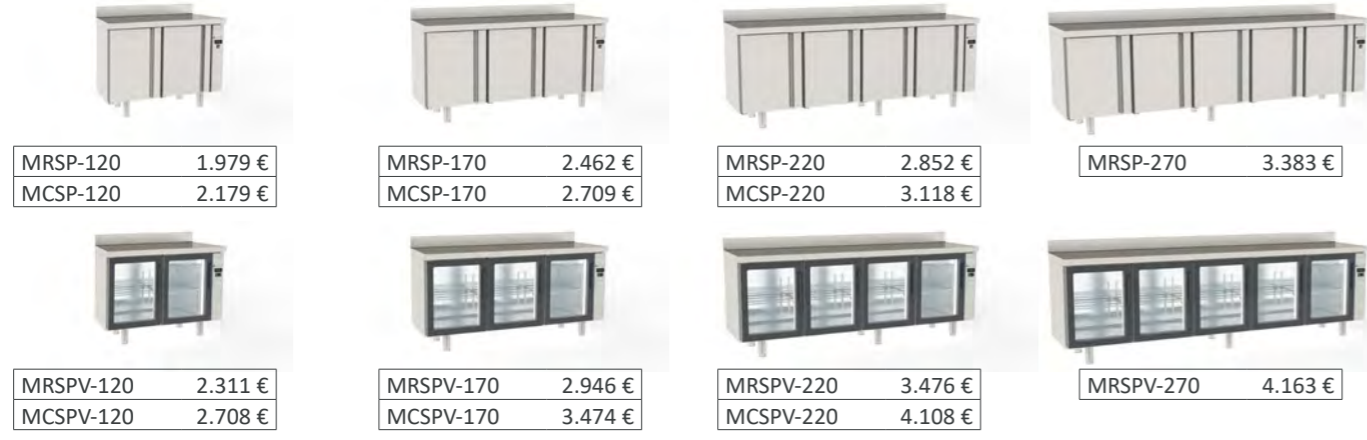
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating: 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	38 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	63 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
APPCC	HACCP	incluido


 Serigrafiado perimetral  
 Perimetral serigraphy

 sin peto opcional  
 optional, no splash-back

MRSP-120	1.979 €	MRSP-170	2.462 €	MRSP-220	2.852 €	MRSP-270	3.383 €
MCSP-120	2.179 €	MCSP-170	2.709 €	MCSP-220	3.118 €		
MRSPV-120	2.311 €	MRSPV-170	2.946 €	MRSPV-220	3.476 €	MRSPV-270	4.163 €
MCSPV-120	2.708 €	MCSPV-170	3.474 €	MCSPV-220	4.108 €		

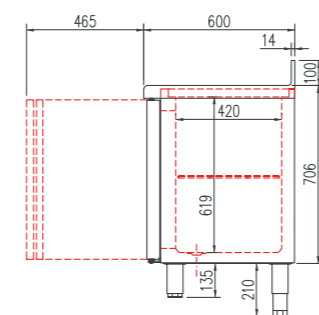
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	potencia frig. frig. power
MRSP/MRSPV-120	-2°C +8°C	1195	850	600	2	0	246	230V-50Hz	502
MRSP/MRSPV-170	-2°C +8°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	502
MRSP/MRSPV-220	-2°C +8°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	845
MRSP/MRSPV-270	-2°C +8°C	2770	850	600	5	0	651	230V-50Hz	845
MCSP/MCSPV-120	-20°C -15°C	1195	850	600	2	0	245	230V-50Hz	606
MCSP/MCSPV-170	-20°C -15°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	606
MCSP/MCSPV-220	-20°C -15°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	1309

- Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without prior notice.
- **MRSP / MCSP:** contrapuerta inox embutida
  - **MRSPV / MCSPV:** doble cristal + LEDs
  - Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
  - Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
  - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
  - Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
  - Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
  - Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
  - Condiciones de trabajo: **MRSP 40°C MCSP/MRSPV/MCSPV 32°**
  - **MRSP / MCSP:** inner side of doors by stamped steel
  - **MRSPV / MCSPV:** double glazed doors + LEDs
  - AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
  - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
  - Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
  - Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m<sup>3</sup>
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
  - Condenser unit **NOT INCLUDED**
  - Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
  - Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
  - Operating: **MRSP 40°C MCSP/MRSPV/MCSPV 32°** ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>doble refrigerada</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)	515 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>triple refrigerada</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)	769 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C Drawers only for -2°C +8°C

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	38 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	63 €
conexiones lado izquierdo	left side connections	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
evaporación automática	automatic evaporation	186 €
APPCC	HACCP	consultar
evaporador entre puertas	evaporator between the doors	191 €

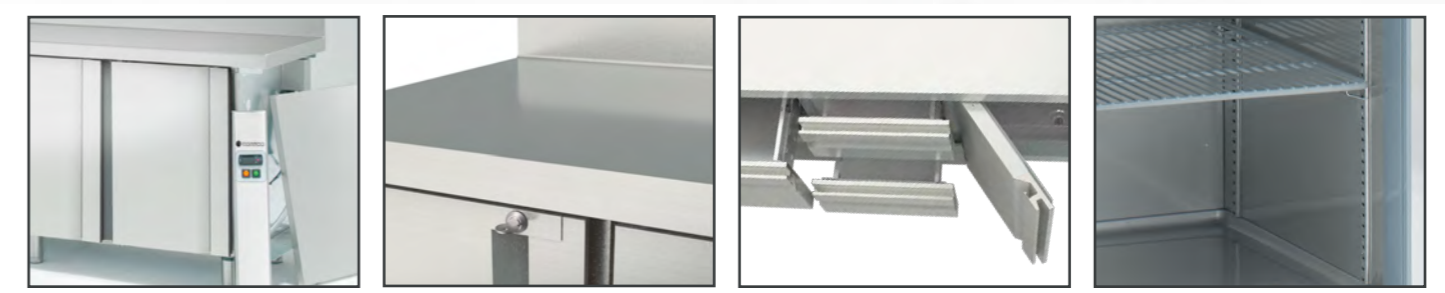


MRSP-220



MRSPV-220

Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy





FMR-150 2.699 €



FMR-200 3.247 €



FMR-250 3.782 €



FMR-300 4.368 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
FMR-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	187	A	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	190	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	290	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet.
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating, 40°C ambient

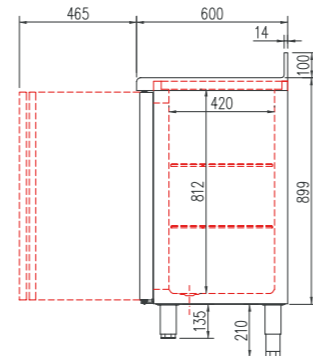


Muebles auxiliares pag. 36-39  
Auxiliar furnitures pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>double</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)	703 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>triple</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)	798 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C  
Drawers only for -2°C +8°C

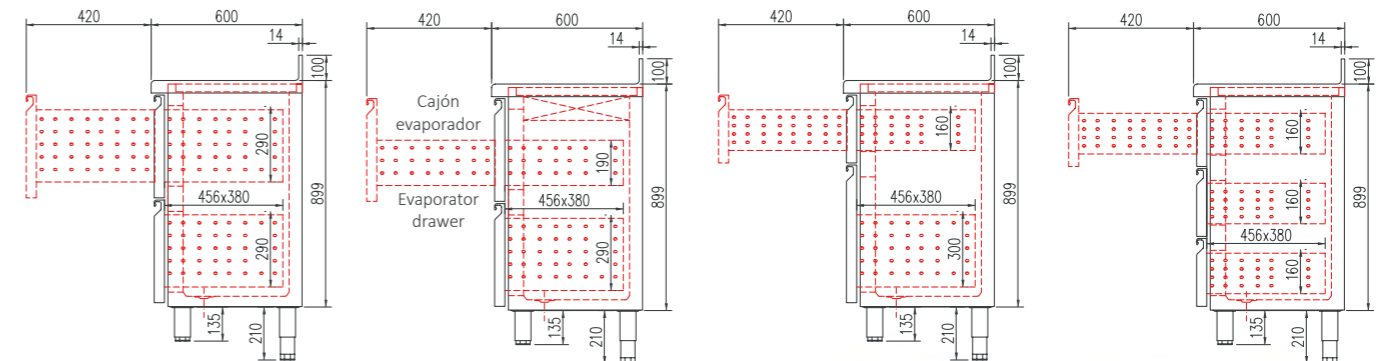
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	38 €
cambio cajón tolva café por cajones	change coffee hopper for drawers	0 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
exterior blanco o negro	black or white exterior	consultar
APPC	HACCP	incluido
versión -20°C-15°C	-20°C -15° version	consultar
evaporador entre puertas	evaporator between the doors	191 €



FMR-250  
con cajón tolva  
with coffee hopper



FMR-250  
con cajones auto-cierre y motor lado izquierdo opcionales  
with optional soft-closing drawers and left side engine



FMR-250  
exterior negro opcional  
optional black exterior



FMRV-150	3.193 €	FMRV-200	3.911 €	FMRV-250	4.660 €	FMRV-300	5.393 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

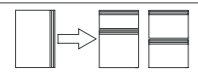
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
FMRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R290	502	199	B	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R290	502	207	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R290	845	313	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R290	845	334	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

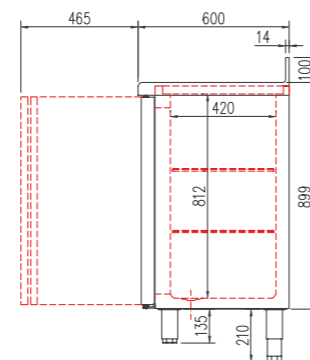
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door
- Interior LEDs lighting as standard
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating, 32°C ambient


 Muebles auxiliares pag. 36-39  
 Auxiliar furnitures pag. 36-39

 Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble, frente cristal** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre

Increase of price by changing door to double drawers set, front glazed, detachable telescopic SS runners, soft-closing system

898 €

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	38 €
cambio cajón tolva café por cajones	change coffee hopper for drawers	0 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	52 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
exterior blanco o negro	black or white exterior	consultar
APPCC	HACCP	incluido
versión -20°C-15°C	-20°C -15° version	consultar
evaporador entre puertas	evaporator between the doors	191 €


 FMRV-250  
 exterior negro opcional  
 optional black exterior

 FMRV-250  
 con dos sets de cajones dobles  
 with two double glass drawers sets

 Serigrafiado perimetral  
 Perimetral serigraphy

 Tolva café, opcional  
 Optional coffee hopper




FMRP-120 2.102 €



FMRP-170 2.602 €



FMRP-220 3.057 €



FMRP-270 3.634 €



FMRPV-120 2.525 €



FMRPV-170 3.218 €



FMRPV-220 3.838 €



FMRPV-270 4.608 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	volumen capacity (L)	voltaje voltage	potencia frig. frig. power (-10°C)
FMRP/FMRPV-120	-2°C +8°C	1195	1040	600	4	325	230V-50Hz	502
FMRP/FMRPV-170	-2°C +8°C	1720	1040	600	6	504	230V-50Hz	502
FMRP/FMRPV-220	-2°C +8°C	2245	1040	600	8	684	230V-50Hz	845
FMRP/FMRPV-270	-2°C +8°C	2770	1040	600	10	863	230V-50Hz	845

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

**FMRP**

- Puerta en acero inox, contrapuerta embutida

**FMRPV**

 - Puertas con doble cristal  
 - Luz interior estándar por LEDs

**COMUN**

 - Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a  
 - Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**  
 - Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^\circ\text{C}$   
 - Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo  
 - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido  
 - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los  $90^\circ$  de apertura)  
 - Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)  
 - Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox  
 - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm  
 - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión  
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP  
 - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía  
 - Condiciones de trabajo: **FMRP** 40°C ambiente  
**FMRPV** 32°C ambiente

**FMRP**

- Stainless steel doors, Inner side by stamped steel

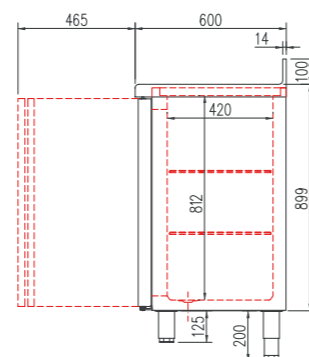
**FMRPV**

 - Double glazed doors  
 - LEDs lighting

**COMMUN**

 - Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended refrigerant R134a.  
 - Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**  
 - Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$   
 - AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base  
 - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners  
 - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense  
 - AISI-304 stainless steel worktop, with  $90^\circ$  front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)  
 - Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports  
 - AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm  
 - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.  
 - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP  
 - Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption  
 - Operating: **FMRP** 40°C ambient  
**FMRPV** 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional + soportes	extra shelf + supports	38 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	63 €
conexiones lado izquierdo	left side connections	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
exterior blanco o negro	black or white exterior	consultar
evaporación automática	automatic evaporation	186 €
APPCC	HACCP	consultar
versión -20°C-15°C	-20°C -15° version	consultar


 Serigrafiado perimetral  
 Perimetral serigraphy

FMRPV-220



FMRP-220


 Muebles auxiliares pag. 36-39  
 Auxiliar furnitures pag. 36-39



MCC-50-C 587 €



MCC-50-T 587 €



MCC-90 979 €



MCC-140 1.401 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones drawers	tolva hopper	puertas doors
MCC-50-T	475	1040	600	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	4	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

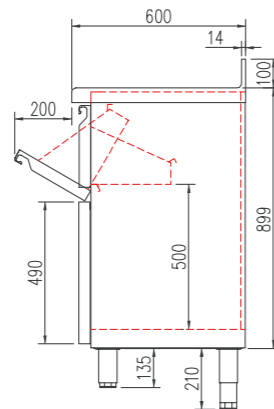
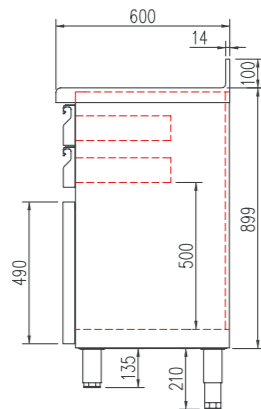
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Módulos de diseño compacto
  - Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
  - Respaldo en acero plastificado
  - Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
  - Cajones con guías de rodamientos
  - Cajón tolva para café, desmontable
  - Cajones y tolva, son intercambiables
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- Compact designed modules
  - AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
  - Rear panel in plasticized steel
  - AISI-30418/10 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
  - Drawers with slides
  - Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface
  - Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Can be produced on request, in different measures

**MC-50-T:** 1 x cajón tolva para café  
**MC-50-C:** 2 x cajones con guías

**MC-50-T:** 1 x coffe-grounds special drawer  
**MC-50-C:** 2 x drawers with slides



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35



MCC-90



MCC-140



Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy

FMRV + MCC-50-T



MC-100	897 €
MC-100-2	993 €

MC-150	1.061 €
MC-150-2	1.176 €

MC-200	1.293 €
MC-200-2	1.423 €



EFM60-100	673 €
EFM60-100-2	712 €
EFM35-100	529 €
EFM35-100-2	600 €

EFM60-150	808 €
EFM60-150-2	865 €
EFM35-150	739 €
EFM35-150-2	804 €

EFM60-200	1.005 €
EFM60-200-2	1.101 €
EFM35-200	945 €
EFM35-200-2	991 €

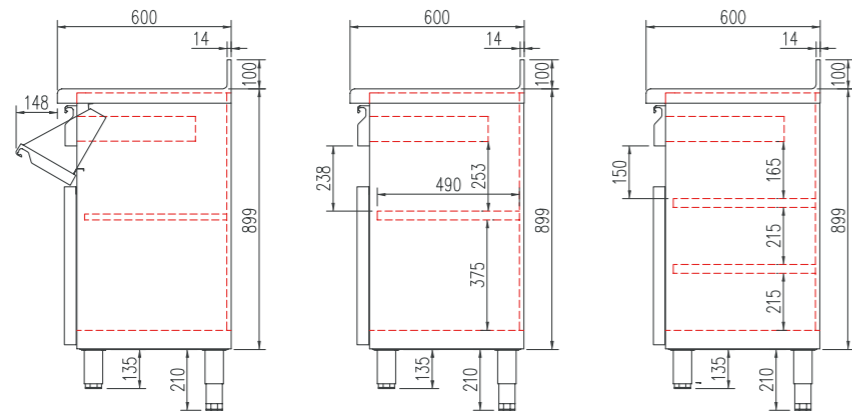
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones drawers	tolva hopper	estantes shelves	puertas doors
MC-100	990	1040	600	1	1	1	1
MC-150	1495	1040	600	2	1	2	1
MC-200	2020	1040	600	2	1	2	1
MC-100-2	990	1040	600	1	1	2	1
MC-150-2	1495	1040	600	2	1	4	1
MC-200-2	2020	1040	600	2	1	4	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
  - Respaldo en acero plastificado.
  - Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
  - Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
  - Tolva para café con golpeador.
  - MC:** Un estante intermedio.
  - MC-2:** Dos estantes intermedios.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
  - Plasticised steel backing.
  - Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
  - Auxiliary drawers on guides with wheels.
  - Coffee sediment special drawer with hitting surface
  - MC:** One intermediate shelf.
  - MC-2:** Two intermediate shelves.
- Can be produced on request, in different measures



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves
<b>60</b>				
EFM60-100	990	1040	600	1
EFM60-150	1495	1040	600	1
EFM60-200	2020	1040	600	1
EFM60-100-2	990	1040	600	2
EFM60-150-2	1495	1040	600	2
EFM60-200-2	2020	1040	600	2

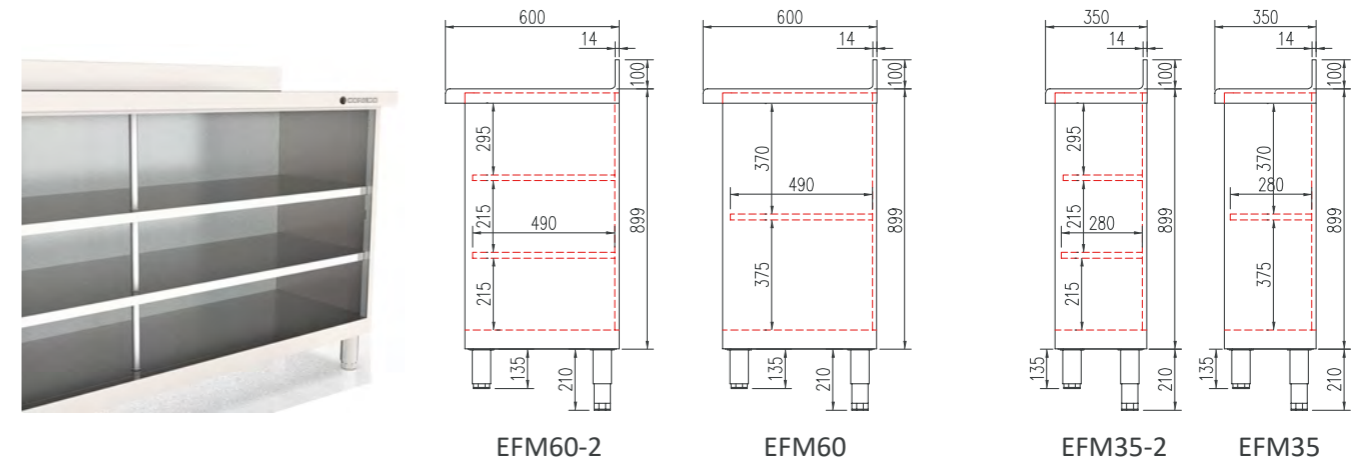
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- EFM-2: de serie dos estantes
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves
<b>35</b>				
EFM35-100	990	1040	350	1
EFM35-150	1495	1040	350	1
EFM35-200	2020	1040	350	1
EFM35-100-2	990	1040	350	2
EFM35-150-2	1495	1040	350	2
EFM35-200-2	2020	1040	350	2

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- Worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- EFM-2: two shelves as standard
- Can be produced on request, in different measures



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35



HMRG-150 3.300 €



HMRG-200 3.824 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
HMRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	187	<b>A+</b>	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	192	<b>A</b>	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas OPCIONALES, inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Condiciones de trabajo 40°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- OPTIONAL Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- High efficiency fan motors
- Operating 40°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>double</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)	648 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>triple</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)	855 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C  
Drawers only for -2°C +8°C

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	shelf supplement	22 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	29 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	31 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
APPCC	HACCP	consultar



Primera mesa fría con clasificación **A+**  
first **A+** rated refrigerated counter



0.92 kW/24h



1.36 kW/24h



HMRG-150  
0.92 kW/24h



HMRG-200  
1.36 kW/24h





MRG-150	2.720 €	MRG-200	3.226 €	MRG-250	3.826 €	MRG-300	4.312 €
MRGF-150	2.986 €	MRGF-200	3.508 €	MRGF-250	4.014 €	MRGF-300	4.678 €
MCG-150	3.563 €	MCG-200	4.183 €				

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	187	A	5 40°C 40%
MRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	190	A	5 40°C 40%
MRG-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	290	B	5 40°C 40%
MRG-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%
MCG-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	485	D	5 40°C 40%
MCG-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	506	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

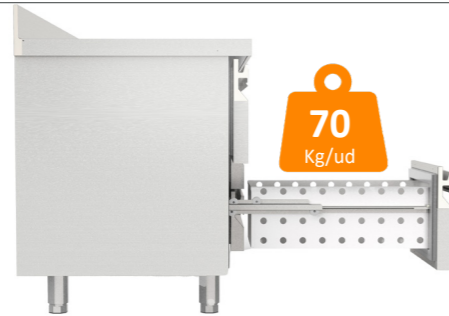
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: **MRG/MRGF** 40°C **MCG** 32°C ambiente

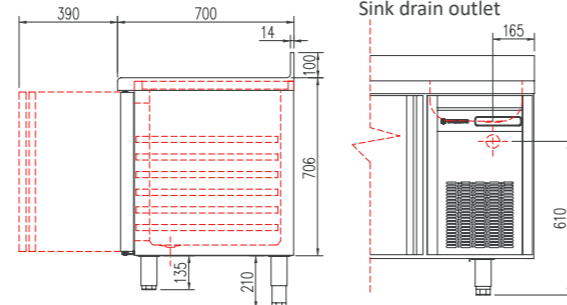
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating: **MRG/MRGF** 40°C **MCG** 32°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>doble</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLER)	648 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera <b>triple</b> inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (ONLY CHILLERS)	855 €

Cajones sólo modelos -2°C +8°C  
Drawers only for -2°C +8°C



**MRGF**  
Toma desagüe fregadero  
Sink drain outlet



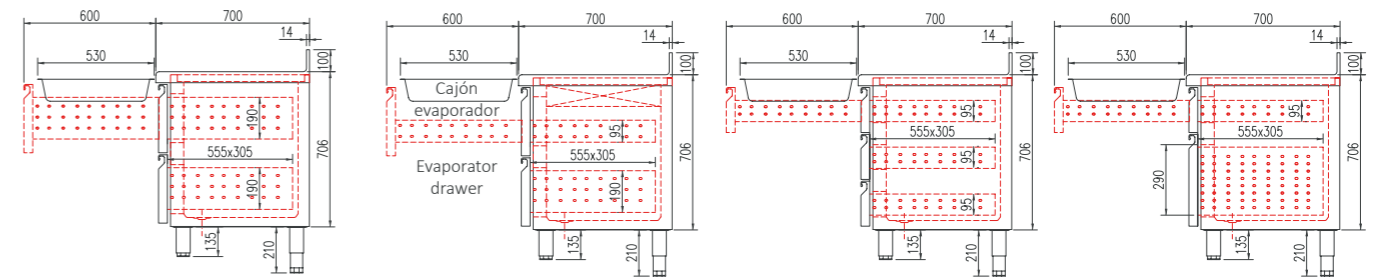
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	shelf supplement	22 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	29 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	31 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
APPCC	HACCP	incluido
evaporador entre puertas	evaporator between the doors	191 €



**MRG-200**  
con cajones auto-cierre  
with soft-closing drawers



**MRG-200**  
con cajones auto-cierre y ruedas  
with soft-closing drawers and castors



Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Sink

sin peto opcional  
optional, no splash-back





MRGV-150	3.165 €
MCGV-150	4.163 €



MRGV-200	3.823 €
MCGV-200	5.030 €



MRGV-250	4.585 €
MCGV-250	5.956 €



MRGV-300	5.284 €
----------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MRGV-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	192	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	198	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R290	845	302	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R290	845	319	C	5 40°C 40%
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	494	D	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	519	D	4 30°C 55%

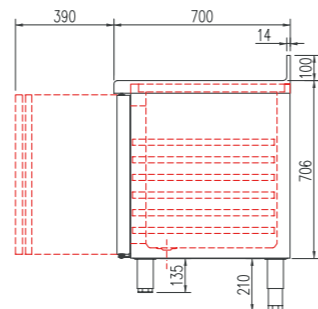
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating: 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	shelf supplement	22 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	29 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	31 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	63 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
APPCC	HACCP	incluido
evaporador entre puertas	evaporator between the doors	191 €


 Serigrafiado perimetral  
 Perimetral serigraphy

 MRGV-250  
 dotación parrillas y contenedores extra  
 with extra containers and shelves

 sin peto opcional  
 optional, no splash-back




mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	potencia frig. frig. power
MRGP / MRGPV-120	-2°C +8°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	502
MRGP / MRGPV-170	-2°C +8°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	502
MRGP / MRGPV-220	-2°C +8°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	845
MRGP / MRGPV-270	-2°C +8°C	2395	850	700	5	5	686	230V-50Hz	845
MCGP / MCGPV-120	-20°C -15°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	606
MCGP / MCGPV-170	-20°C -15°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	606
MCGP / MCGPV-220	-20°C -15°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	1309

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRGP / MCGP:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGPV / MCGPV:** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: **MRGP / MCGP** 40°C ambiente  
**MRGPV / MCGPV** 32°C ambiente

- **MRGP / MCGP:** inner side of doors by stamped steel
- **MRGPV / MCGPV:** double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Operating: **MRG / MCG** 40°C ambient  
**MRGV / MCGV** 32°C ambient



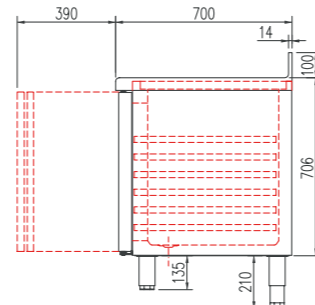
MRGP-220



MRGPV-220

Serigrafiado perimetral  
Perimetral serigraphy

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	shelf supplement	21 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	28 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	61 €
conexiones lado izquierdo	left side connections	73 €
encimera sin peto	worktop without splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	108 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	161 €
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
evaporación automática	automatic evaporation	186 €
APCC	HACCP	consultar





MFCG-150	3.274 €	MFCG-200	3.826 €	MFCG-250	4.635 €	MFCG-300	5.418 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase climate 2015/1094 EN16825
MFCG-150	-2°C +8°C	1345	850	780	2	2	255	230V-50Hz	R290	845	303	5 40°C 40%
MFCG-200	-2°C +8°C	1795	850	780	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	303	5 40°C 40%
MFCG-250	-2°C +8°C	2245	850	780	4	4	543	230V-50Hz	R290	1004	460	5 40°C 40%
MFCG-300	-2°C +8°C	2695	850	780	5	5	686	230V-50Hz	R290	1004	475	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

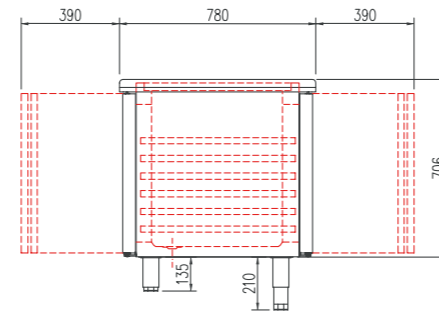
We reserve the right to change specifications without prior notice.



MFCG-250

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes rectos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° fronts
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)


 Pre-instalación opcional  
 Optional remote compressor


MFCG-250

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	shelf supplement	21 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	28 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
incremento puerta de cristal	glass door increment	consultar
cerradura puerta inox	SS door lock	30 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	61 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	108 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	161 €
encimera con fregadero	countertop with sink	consultar
tropicalizado 43°C	tropicalized 43°C	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
pre-instalación	pre-installation	consultar
APPCC	HACCP	incluido

 Fregadero 340 x 360 x 160  
 340 x 360 x 160 Sink


optional



MF-100	2.304 €	MF-140	2.382 €	MFC-100	2.588 €	MFC-140	2.775 €
--------	---------	--------	---------	---------	---------	---------	---------

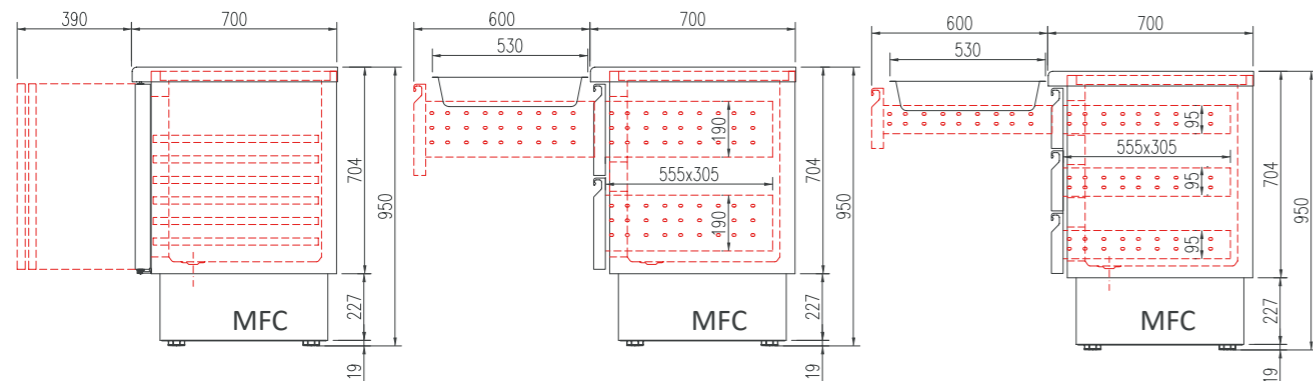
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MF-100	-2°C +8°C	925	870	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	208	C	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C +8°C	925	950	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	369	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C +8°C	1375	870	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	845	208	C	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C +8°C	1375	950	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	845	369	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

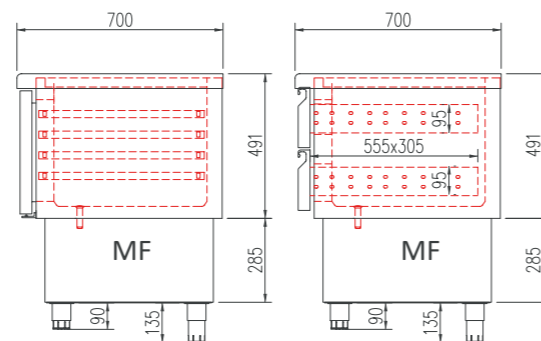
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- **MFCV:** puerta doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **MFC:** inner side of doors by stamped steel
- **MFCV:** double glazed door
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet
- Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	shelf supplement	21 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	28 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	108 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	161 €
encimera con peto	worktop with splash-back	0 €
puertas de cristal	glazed doors	consultar
MF incremento por cambio a cajonera doble	MF extra for double chest of drawers	537 €
MFC incremento por cambio a cajonera doble	MFC extra for double drawer unit	599 €
MFC incremento por cambio a cajonera triple	MFC extra for triple drawer unit	790 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido



MFC-100 dotacion cubetas extra extra GN pans



MFC-140 con cajones opcionales with additional drawers

Comparativa capacidades gama MRG & MFC capacity compared

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140



MFB-120	3.033 €	MFB-160	3.683 €	MFB-120-CC	4.094 €	MFB-160-CC	5.274 €
---------	---------	---------	---------	------------	---------	------------	---------

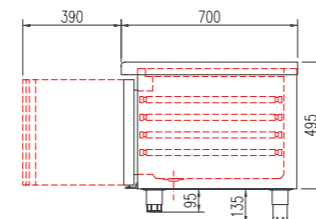
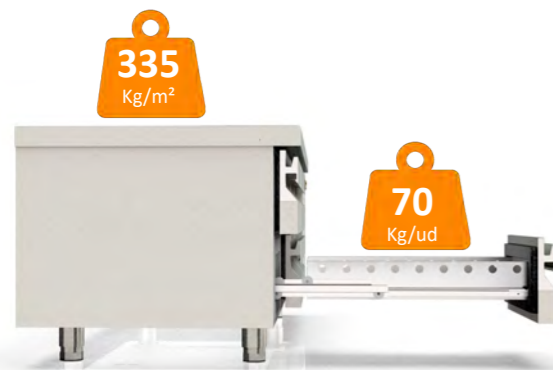
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MFB-120	-2°C +8°C	1200	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	414	192	C	5 40°C 40%
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R290	414	192	C	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	502	216	C	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R290	502	216	C	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC:** Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- **MFB-CC:** Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating 32°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	32 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	29 €
cerradura puerta inox	SS door lock	26 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera con peto	worktop with splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



KBR-47	3.252 €	KBR-65	4.242 €	KBR-83	5.054 €
--------	---------	--------	---------	--------	---------

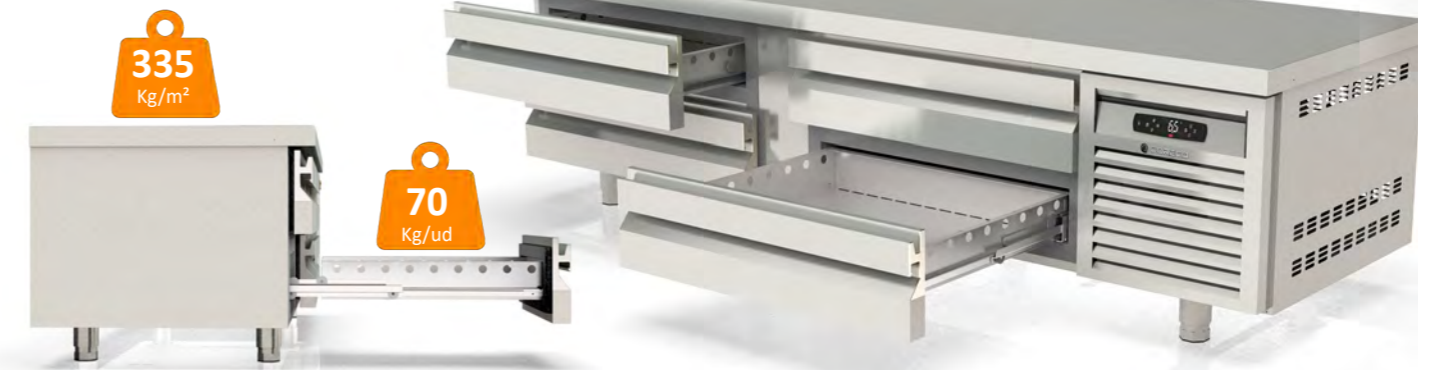
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	169	230V-50Hz	R290	502	200	C	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	264	230V-50Hz	R290	502	220	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	359	230V-50Hz	R290	502	226	D	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

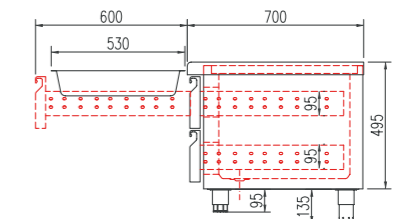
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de última generación, monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 40°C 40% ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating 40°C 40% ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera con peto	worktop with splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	incluido





mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
MFB-135	-2°C +8°C	1345	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R290	502	173	A	5 40°C 40%
MFB-180	-2°C +8°C	1795	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R290	502	175	B	5 40°C 40%
MFB-225	-2°C +8°C	2245	600	700	4	4	359	230V-50Hz	R290	845	290	C	5 40°C 40%
MFB-270	-2°C +8°C	2695	600	700	5	5	454	230V-50Hz	R290	845	305	C	5 40°C 40%
MFB-135-C	-2°C +8°C	1345	600	700	1	1	169	230V-50Hz	R290	502	173	A	5 40°C 40%
MFB-180-C	-2°C +8°C	1795	600	700	1	1	264	230V-50Hz	R290	502	175	B	5 40°C 40%
MFB-225-C	-2°C +8°C	2245	600	700	1	1	359	230V-50Hz	R290	845	290	C	5 40°C 40%
MFB-135-CC	-2°C +8°C	1345	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R290	502	208	C	5 40°C 40%
MFB-180-CC	-2°C +8°C	1795	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R290	845	369	E	5 40°C 40%
MFB-225-CC	-2°C +8°C	2245	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R290	845	369	F	5 40°C 40%

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	potencia frig. frig. power
MFBP-105	-2°C +8°C	1045	600	700	2	2	169	230V-50Hz	502
MFBP-150	-2°C +8°C	1495	600	700	3	3	264	230V-50Hz	502
MFBP-195	-2°C +8°C	1945	600	700	4	4	359	230V-50Hz	502
MFBP-105-C	-2°C +8°C	1045	600	700	1	1	169	230V-50Hz	502
MFBP-150-C	-2°C +8°C	1495	600	700	1	1	264	230V-50Hz	502
MFBP-195-C	-2°C +8°C	1945	600	700	1	1	359	230V-50Hz	502
MFBP-105-CC	-2°C +8°C	1045	600	700	0	0	169	230V-50Hz	502
MFBP-150-CC	-2°C +8°C	1495	600	700	0	0	264	230V-50Hz	502

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- MFB dotación de puertas
- MFB-C dotación de cajoneras dobles + una puerta
- MFB-CC dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de última generación , monitorización en tiempo real, anticipación a incidencias, reducción de averías y simplificación del mantenimiento y uso por APP en smartphone o Tablet
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- MFB doors as standard
- MFB-C double drawers sets + one dor as standard
- MFB-CC double drawers sets + evaporators between drawers
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Next-generation digital control, real-time monitoring, issue anticipation, reduced breakdowns, simplified maintenance, and APP-based operation via smartphone or tablet.
- Operating 40°C ambient

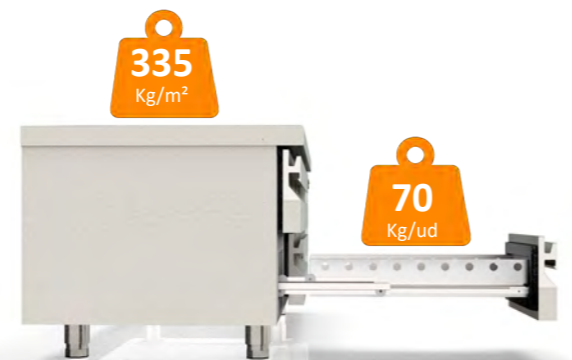
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- MFBP dotación de puertas
- MFBP-C dotación de cajoneras dobles + una puerta
- MFBP-CC dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente recto (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche, opcional
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- MFBP doors as standard
- MFBP-C double drawers sets + one dor as standard
- MFBP-CC double drawers sets + evaporators between drawers
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with 90° front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt= 12°C
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water on demand
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating 40°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
cambio cajonera 2x1/3 a 1x2/3	change drawers 2x1/3 to 1x2/3	0 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	29 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	31 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
motor lado izquierdo	left side motor	76 €
encimera con peto	worktop with splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
versiones -20°C 15°C	-20°C 15°C models	consultar



OPCIONES	€	
cambio cajonera 2x1/3 a 1x2/3	change drawers 2x1/3 to 1x2/3	0 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	29 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	31 €
cerradura puerta inox	SS door lock	31 €
conexiones lado izquierdo	left side connections	76 €
encimera con peto	worktop with splash-back	0 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	112 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	166 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
evaporación automática	automatic evaporation	186 €
versiones -20°C 15°C	-20°C 15°C models	consultar

