



CORECO®

Equipamiento y sistemas de frío comercial · Equipment & commercial cooling systems



2014

FABRICADO EN ESPAÑA - MADE IN SPAIN

TARIFA - PRICE LIST



CORECO



tecnología

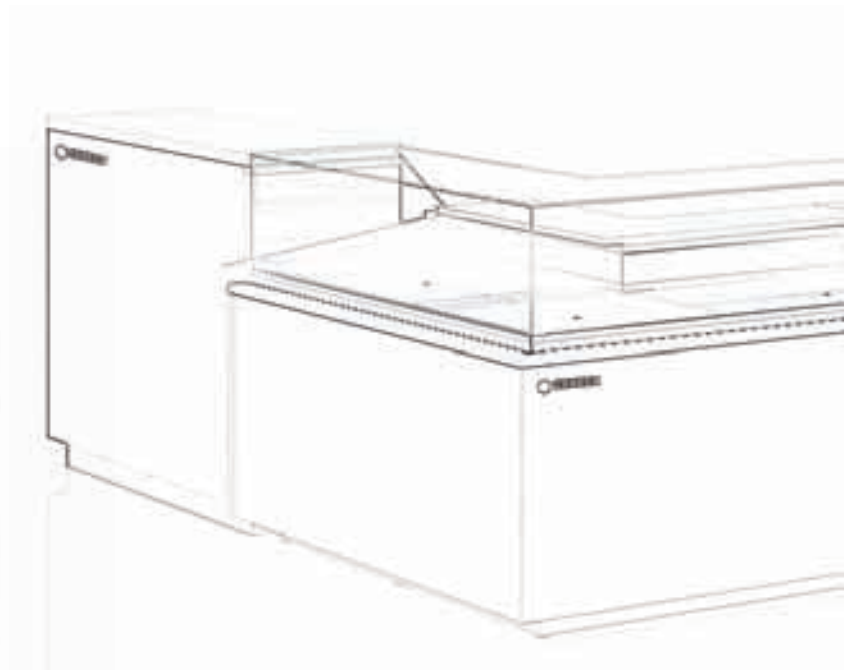
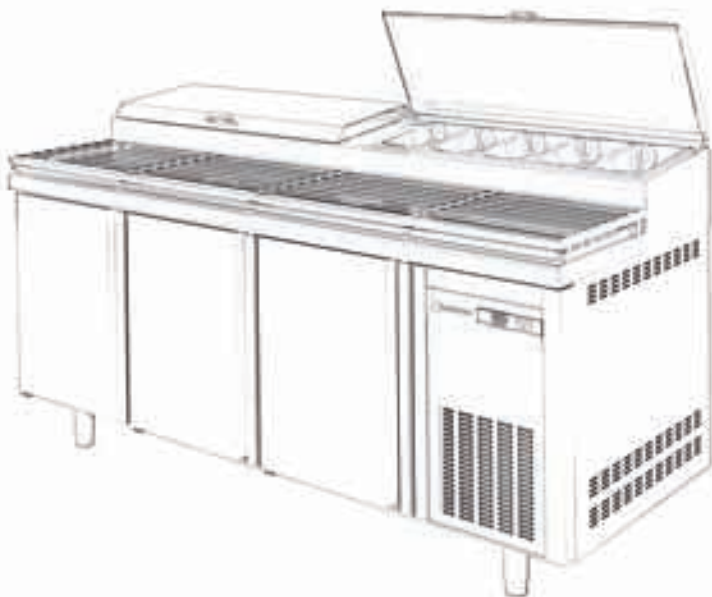
technology

innovación

innovation

evolución

evolution





CORECO es una empresa creada en 1986. Todos estos años han significado una continua evolución tecnológica y un gran crecimiento empresarial en pro de ofrecer a nuestros clientes el mejor de los productos.

En esta página se puede apreciar la enorme evolución desarrollada desde las primeras unidades hasta los diseños actuales y la amplia gama de productos que cubren en estos momentos el sector de alimentación y hostelería.

En el continuo servicio y atención a nuestros clientes, seguimos desarrollando nuevos modelos recogidos en nuestro índice de novedades entre los que destacamos nuestra gama formato americano, gama S-Line, vitrinas de gran capacidad CVE-12, gama snack bar que completan una oferta de productos de gran eficiencia energética respetuosos con la conservación del medio ambiente.

CORECO is a company established in 1986. All these years have meant constant technological development and large business growth towards offering our customers the best of the products.

On this page you can appreciate the huge evolution developed since the first units to current designs and wide range of products that nowadays cover the food and hospitality sector.

In continuous service and attention to our customers, we keep developing new models listed in our index of novelties, among which we highlight our American format (US-Range), S-Line, CVE-12 high capacity display units and snack bar ranges, which complete a great variety of products that are high energy efficient and environmentally friendly.



CORECO®





CORECO, es una empresa española con presencia comercial en los cinco continentes.

El presente catálogo recoge doce grandes apartados, donde se presentan productos racionalizados para la hostelería y alimentación, con unas gamas que cubren prácticamente todas las necesidades de sus instalaciones con el máximo rigor de calidad y productividad, de acuerdo con el uso para el que han sido diseñados.

Nuestras instalaciones se han reunificado en dos centros productivos, uno de ellos en plena ampliación cubre un total de 23.000 m², más otros 8.000 m² de zonas para uso social y logístico.

La estructura comercial de la que disponemos está formada por 14 delegaciones que cubren todo el territorio nacional, otras 3 en Europa y estamos presentes en más de 70 países.

Este esfuerzo inversor y tecnológico es el que ponemos a su servicio, representado por el presente catálogo, que esperamos sea una herramienta útil para su negocio.



CORECO is a Spanish company commercially present in 5 continents.

The present catalogue includes 12 large sections, where products for hospitality are exposed and which practically fulfill all installation needs, with maximum accuracy and productivity, according to the use they have been designed for.

Our installations have been unified in 2 production centers, one in full growth, which covers 23.000 m², and a logistical and social part of 8000m².

Our commercial structure is compound for 14 delegations, these cover all the national territory, others 3 in Europe and we are present in over 70 countries.

This effort in investment and technology is the service that we putting on your service, representing for our catalogue that we hope it being an useful tool for your business.





CORECO®



APORTACIÓN DE CORECO AL BIENESTAR SOCIAL

Estamos integrados en una sociedad con retos difíciles que requieren determinación, inteligencia y trabajo en equipo. Nuestros 210 hombres y mujeres PROFESIONALES son un ejemplo de esfuerzo común formando un grupo homogéneo, trabajando en la misma dirección y sentido a la más exigente velocidad. Aportamos bienestar a la sociedad creando máquinas que mejoran la calidad de vida de sus usuarios.

Nuestros centros están equipados con los más modernos métodos de fabricación y control, con máquinas de última generación tanto en los procesos productivos como en el control de las tecnologías ecológicas y de la calidad.

INVESTIGACIÓN Y EVOLUCIÓN CORECO

Coreco dispone de laboratorios certificados donde se optimizan el diseño y las características creadas en nuestro departamento de I+D, donde se certifica su calidad, ahorro energético y prestaciones. El departamento de implantación no solo se ocupa de la optimización de la fabricación si no que emplea gran parte de su presupuesto en el bienestar de sus recursos humanos.

RESPECTO A LA SOCIEDAD

Coreco es muy sensible a la mejora social, actuando con responsabilidad para que sus productos mejoren la calidad de vida de sus usuarios. Esto se consigue con tres programas intensivos de investigación.

A.- En la utilización de productos totalmente reciclables y no contaminantes consiguiendo no solo UNA SOSTENIBILIDAD DEL MEDIO AMBIENTE si no mejorándola.

B.- Produciendo producto de BAJO CONSUMO que mejora la rentabilidad económica de su utilización y explotación y lo que creemos más importante el mínimo aporte de CO2 a nuestros cielos azules.

C.- Produciendo productos de BAJA CONTAMINACIÓN ACUSTICA, estamos investigando sistemas y utilizando componentes para conseguir minimizar los decibelios de emisión, medición que se analiza en nuestros laboratorios.

CORECO CONTRIBUTION TO THE SOCIAL WELFARE

We are integrated in a society with difficult challengers that requires determination, intelligence and team work. Our more than 250 professional men and women are an example of common effort forming an homogeneous group, working in the same direction to reach the excellence of quality. We contribute social welfare creating machines which improves the quality of life of its users.

CORECO RESEARCH AND EVOLUTION

Coreco has at one's disposal certificated laboratories where the characteristics created by our R+D Department and design are optimized, where it is certified its quality, energy saving and performance. The Implementation Department is not just arranging the manufacturing optimization also uses a big part of its budget in the welfare of its human resources.

SOCIETY RESPECT

Coreco is very sensible to the social improvement, acting with responsibility for what its products improve the quality of life of its users. This is achieved with 3 intensive research programs.

A.- Usage of totally recyclable products and non pollutant achieving not just an ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY also improving it.

B.- Manufacturing products of LOW CONSUPTION that improves the economical profitability of its usage and running and what we think is more important, the minimum production or contribution of CO2 to our blue sky.

C.- Manufacturing products of LOW NOISE POLLUTION, we are researching systems and using components to achieve minimize the decibel emission, measuring that we analyze in our laboratories.

RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

Nuestro desarrollo comercial está basado en la venta a especialistas, distribuidores y montadores apoyados por personal de nuestras delegaciones tanto en el conocimiento del producto como en la formación técnica y un ágil servicio pos-venta y de repuestos.

CORECO DISTRIBUTION NET

Our commercial development is based on the sale to specialist, distributors and assemblers supported by personal of your branches as in the product knowledge as in the technical preparation and an agile after sale service and spare parts.



CORECO S.A.

Departamento comercial
Tel. + 34 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. + 34 957 51 42 98
comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

CORECO Portugal

Joao Pedro
Delegación Coreco, S.A.
P. Industrial Quinta das Rebelas. Rua C, Lote 1F
2830-222 SANTO ANDRE - BARREIRO. PORTUGAL
Telf.: + 351 21 294 38 33
Fax: + 351 21 294 47 62
coreco.portugal@netcabo.pt

CORECO Francia

Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
19, rue Charles-Edouard Jeanneret
Z.I. TECHNOPARC - 78306 POISSY (Paris)
Téléphone: +33 1 39 22 66 66
Télécopie: +33 1 39 11 05 49
matthieu-sibille@codigel.com.fr

DELEGACIONES NACIONALES

ANDALUCÍA OCCIDENTAL

Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
C/ Zamora n° 8
41530 Moron de la Frontera (Sevilla)
Mov. 669 466 153
Fax. 955 853 838
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

ANDALUCÍA ORIENTAL

CORECO S.A.
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. 957 51 42 98
comercial@coreco.es
delegacionandaluciaoriental@coreco.es

ARAGÓN Y LA RIOJA

Toni Gea Molina
Mov. 636 913 289
delegacionaragon@coreco.es
tonigea@coreco.es
CORECO S.A.
Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. 957 51 42 98

ASTURIAS

Mudobel
Adolfo Muñiz
Polígono Industrial de Rocas
C/ Pitágoras, 5
33211 Rocas GIJON (Asturias)
Tel. 985 16 89 83
Fax. 985 16 70 02
Mov. 679 98 35 67 / 619 88 14 02
delegacionasturias@coreco.es
mudobel@hotmail.com

BALEARES

Vidal Ros Representaciones
Bartolomé Nadal
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
Fax. 971 29 27 18
07009 PALMA DE MALLORCA
delegacionbalears@coreco.es
tolo@vidalros.com

CASTILLA

Juan Carlos Álvarez Rodríguez
Representaciones Industriales Albla S.L.
C/ Cardenal Cisneros n° 4
28037 Madrid
Tel. 914 401 783
Fax 913 044 467
Mov. 657 800 216
delegacioncastilla@coreco.es
rialbla@gmail.com

CANARIAS

Insular Hostelería, S.L.
Lorenzo Alonso
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 41 42 / 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 609 540 580
delegacioncanarias@coreco.es
info@insularhosteleria.es

DELEGACIÓN TENERIFE

Insular Hostelería, S.L.
Ignacio Acosta
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 41 42 / 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 696 976 781
delegaciontenerife@coreco.es
ignacioacosta71@gmail.com

CATALUÑA

Adolfo Armas S.L.
Francisco Pastor
C/ Sant Fructuos, 139 local 2
Tel. / Fax. 93 298 04 52
Móvil: 659 66 13 86 / 668 581 366
08004 Barcelona
delegacioncataluna@coreco.es
adolfoarmasb@gmail.com

GALICIA

José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela n° 158
15141 Villarrodis-Arteixo -La Coruña
Comercial 687 967073
Oficina 648222128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

CORECO DELEGACIÓN CENTRO

DEXFRIO, C.B.
Alberto Zorrilla 649 857 110
Angel Velasco 659 023 977
CORECO S.A.
Pol. Ind. Las Mezquitas
C/ Edison, 44
28906 Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11
Fax. 91 682 47 61
delegacioncentro@coreco.es
comercial@dexfrio.com

EXTREMADURA

Hostelfrío
Fermín Guerrero Lebrón
Pol. Industrial Los Caños
C/ Guadajira parcela262A
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. / Fax. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrío@hotmail.es

LEVANTE

RHOSTELEV
Rubén Rodríguez-Rey Ferrón
Polígono Industrial Canastell
Travesía C/ Fustería, 24-26, a
C/ El Clavo 23-25 nave 5
03690 San Vicente del Raspeig
Tel. 965 67 27 24 / 649 149 245
Fax. 965 67 52 16
Mov. 639 626 121
delegacionlevante@coreco.es
rhostelev@gmail.com

NORTE

Alfrigo Representaciones y Proyectos
Germán Gondra
Pol. Ind. Pinoa
Parcela 2G nave 2
48170 Zamudio (Vizcaya)
Tel. 944 45 46 00
Fax. 944 45 47 93
Mov. 652 771 996
delegacionnorte@coreco.es
german@alfrigo.com



CORECO S.A.

Export Main Office
Tel. + 34 957 50 22 75 (5 land lines)
Direct tel. +34 957 510 357
Fax.+34 957 509 106
exportd@coreco.es



CORECO

www.coreco.es

EXPORT DEPARTMENT

EXPORT MANAGER

Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

WEST EUROPE AREA MANAGER

Angel Amaya
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es
Skype: a.amaya-coreco

AFRICA AREA MANAGER

Miguel Falomir
Mobile: +34 686 661 830
E-mail: miguelfalomir@coreco.es
Skype: mfalomir.coreco

**GERMANY, AUSTRIA & SWITZERLAND
AREA MANAGER**

Miriam Gordo
Mobile: +34 608 477 483
E-mail: au.de.sw@coreco.es
Skype: au.de.sw.coreco

MIDDLE EAST AREA MANAGER

Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es
Skype: meast.coreco

EAST EUROPE AREA MANAGER

Juan Roser
Mobile: +34 628 454 435
E-mail: easteurope@coreco.es
Skype: easteurope.coreco

CENTRAL & SOUTH AMERICA AREA MANAGER

Jiself Correa
Mobile: +34 608 017 879
E-mail: csamerica@coreco.es
Skype: csamerica.coreco

OFFICE SUPERVISOR

Julia Ruiz
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.j@coreco.es
Skype: office.j.coreco

OFFICE ASSISTANT

Aliona Tkachenko
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.a@coreco.es
Skype: office.a.coreco



CORECO

INTERNATIONAL EXHIBITIONS - FERIAS INTERNACIONALES



In order to continue our growth in the international markets and development of the export strategy we consider of a crucial importance the participation in the main international exhibitions. With these events we cover most of the main markets in the world:

Con el objeto de continuar nuestro crecimiento en los mercados internacionales y desarrollo de la estrategia de exportación consideramos de una crucial importancia la participación en las principales ferias internacionales



Italy, Milan. Covered areas: Europe, America, Asia-Oceania, Middle East and Africa.

Italia, Milán. Áreas cubiertas: Europa, América, Asia-Oceanía, Oriente medio y África



(PIR) Russia, Moscow. Covered areas Europe and Eastern European countries..

(PIR) Rusia, Moscú. Áreas cubiertas: Europa y países de Europa del Este.



United Arab Emirates, Dubai. Covered areas: Middle East, Africa.

Emiratos Árabes Unidos, Dubai. Áreas cubiertas: Oriente Medio, África



Singapore Expo. Covered areas: Asia-Oceania.

Singapore Expo. Áreas cubiertas: Asia-Oceania

Every exhibition is a meeting point among Coreco, its customers and companies that never had the opportunity to see, touch and know on site our products before. Approach our ranges to all of them through these international trade fairs allow us introduce novelties and show our quality level always difficult to check in a catalogue.

Cada feria es un punto de encuentro entre Coreco, sus clientes y empresas que nunca tuvieron la oportunidad de ver, tocar y conocer in situ nuestros productos antes. Acercar nuestras gamas a todos ellos a través de estas ferias internacionales nos permite presentar novedades y mostrar nuestro nivel de calidad siempre difícil de comprobar en un catálogo.

This policy together with our international commerce strategy contributes to expand our brand, products and services all over the world. To reach all these markets and supply the best service Coreco's Export Department speaks Spanish, English, French, Italian, German, Arabic and Russian which improves communication making more fluent and easier your daily work.

Esta política junto con nuestra estrategia de comercio internacional contribuye a expandir nuestra marca, productos y servicios por todo el mundo. Para llegar a estos mercados y proporcionar el mejor servicio el Departamento de Exportación de Coreco habla Español, inglés, francés, italiano, alemán, árabe y ruso lo que mejora la comunicación haciendo más fluido y sencillo su trabajo diario.

Nuestros fabricados cumplen con la actual normativa de la U.E., incorporando la marca de homologación europea.

Our products comply with current EU regulations, incorporating the European approval mark.



La calidad y seguridad de nuestros productos y empresa, está asegurada mediante el cumplimiento de las normas certificadas y auditadas por Bureau Veritas:

- ISO-9001 : 2008
- ISO 14001 : 2004
- OHSAS 18001 : 2007

y las directivas correspondientes al mercado CE:

- DC/2004/108/CE
- DC/2009/95/CE

Los productos fabricados por CORECO, han obtenido homologación en normas de higiene y seguridad eléctrica tan restrictivas y exigentes como son las americanas, estando homologados por ETL. Esto nos permite exportarlos a países de centro y Norte América.

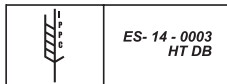
The quality and safety of our products and company, is assured by compliance certified and audited by Bureau Veritas:

- ISO-9001 : 2008
- ISO 14001 : 2004
- OHSAS 18001 : 2007

and CE marking directives:

- DC/2004/108/CE
- DC/2009/94/CE

The CORECO products, have the homologation in the American rules relating to electric security and hygiene, the most strict and recognized. Now, we can export our products to the North America and central American market.



LABORATORIO CERTIFICADO CERTIFIED LABORATORY



El desarrollo de nuevas alternativas, buscado respuestas a los retos que cada día nos presenta la continua evolución y cambios que del mercado nos propone, no sería posible sin la dedicación de un experimentado equipo que, día tras día, trabaja con este objetivo.

Estrictos procesos de ensayo, acordes con reglamentos, directivas y regulaciones internacionales, unidos la experiencia con los clientes más exigentes, nos ha permitido desarrollar productos eficaces, adecuados para el amplio mercado hostelero y ser una opción con garantías.

The development of new alternatives for the challenges that every day presents us the continued market development, would not be possible without the dedication of our experienced team who, day after day, works with this objective.

Strict testing processes, in line with regulations, directives and international regulations, and experience with the most exigent customers, let us to develop effective products, suitable for the HORECA market and be an option with guarantees.



CORECO



*invertir
en el futuro*

*invest
in the future*



Ozone Depletion Potential



Global Warming Potential

CO² y eficiencia energética - CO² and energy efficiency

Los equipos de refrigeración trabajan duro las 24 horas. Por ese motivo, una solución energéticamente eficiente reduce el gasto económico y el impacto ecológico

Los objetivos cambian cuando la realidad se adapta a nuevas circunstancias. La concienciación en el mundo de la hostelería sobre cómo ahorrar y reducir las emisiones a la atmósfera, han pasado primero por reciclar y reducir el uso de sustancias nocivas para el medio ambiente y ahora a emplear tecnologías que contribuyan a reducir las emisiones de CO², tanto en el proceso productivo como en el uso de los equipos.

En ese sentido, CORECO aporta en primer lugar, procesos de fabricación certificados por la norma internacional ISO 14001 y equipos que permiten al usuario final reducir, el coste de uso y mantenimiento.

- LEDs
- Compresores y ventiladores de alto rendimiento
- Baterías evaporadoras y condensadoras de alta eficacia
- Gestión electrónica de temperatura, descarches y condensación
- Refrigerantes hidrocarburos R290 y R600a
- Poliuretano alta densidad (40 Kg/m³)
- Puertas cristal con tratamiento bajo-emisivos y barrera térmica por gas inerte

Estudios realizados en diferentes condiciones de uso, demuestran que el potencial ahorro de energía llega a ser del 55%

Refrigeration equipment works hard 24 hours a day. An energy efficient refrigeration solution, reduce the financial expenses and ecological impact

Objectives change when reality adapts to new circumstances. Awareness in the world of hospitality on saving and reducing emissions to the atmosphere, have gone first in the way to recycle and reduce the use of harmful substances to the environment, and now, to use technologies that will reduce emissions of CO².

In that sense, CORECO brings manufacturing processes certified by the ISO 14001 international standard and equipment that allow to reduce the cost of operation and maintenance.

- LEDs
- Compressors and high performance fans
- Evaporating batteries evaporating and high efficiency condensing units
- Electronic temperature management, defrost and condensation
- Hydrocarbon refrigerants R290 and R600a
- Polyurethane high density (40 Kg / cm³)
- Glass doors with low-emissive thermal barrier treatment and inert gas

Studies in different usage conditions, show that it's possible to save up to 55% of energy consumption

Hidrocarburos -Hydrocarbons



- ✓ Rápido "pull down"
- ✓ Menor temperatura de trabajo del compresor
- ✓ Menos ruidos
- ✓ Cero ODP y GWP

- ✓ Quicker "pull down"
- ✓ Less compressor operating temperature
- ✓ Less noise
- ✓ Zero ODP and GWP

CONDICIONES DE VENTA

- **PEDIDOS**

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

- **PRECIOS**

Los precios de la presente lista son de venta al público (recomendados) y figuran en Euros. Estos precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del material. Todos los precios se entienden sin accesorios.

- **TRANSPORTE Y PORTES**

El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.

Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador. Recomendamos encarecidamente realice el control del estado de la mercancía en el tiempo establecido ya que, de lo contrario, Coreco S.A. declina toda responsabilidad al comprador. La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

- **DEVOLUCIONES DE MATERIAL**

No se aceptará ninguna devolución del material sin el consentimiento expreso y por escrito de Coreco S.A.

En el caso de la aceptación de una devolución de material, todos los gastos generados, incluidos los portes correrán a cargo del cliente.

Los materiales se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía, reservándose Coreco S.A. el derecho a estipular el precio final del abono.

- **GARANTÍA**

Coreco S.A. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. La garantía será la establecida según la ley vigente. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de Coreco S.A.

- **CONDICIONES DE PAGO**

Hasta la concesión de crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado. De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora.

- **ENVÍO DE REPUESTOS**

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

- **RESERVA DE DOMINIO**

La mercancía es propiedad y dominio de Coreco S.A. hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

- **LITIGIO**

En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba).

- **INFORMACIÓN**

Coreco S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.



CORECO





600 (snack)

- Pag. 18-19** Mesa fria SNACK
SNACK refrigerated counter
- Pag. 20-21** Mesa fria SNACK con cajones
SNACK refrigerated counter with drawers
- Pag. 22-23** Mesa fria SNACK pre-instalación
SNACK Refrigerated remote consenser unit counter
- Pag. 24-27** Mesa fria SNACK frente mostrador
Back bar SNACK counter
- Pag. 28-29** Mesa fria SNACK frente mostrador cristal
Glass doors back bar SNACK counter



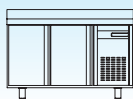
700 (GN 1/1)

- Pag. 30-31** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador
GN 1/1 counter
- Pag. 32-33** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador con cajones
GN 1/1 counter with drawers
- Pag. 34-35** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador pre-instalación
Remote compresor GN 1/1 counter
- Pag. 36-37** Mesa fria GN1/1 central
pass through GN 1/1 counter
- Pag. 38-39** Mesa fria GN1/1 compacta
Compact GN 1/1 counter
- Pag. 40-45** Mesa fria GN bajo-cocina
Under broiler GN counter

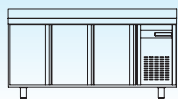


800 (60x40)

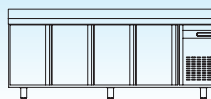
- Pag. 46-47** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador
60x40 counter
- Pag. 48-49** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador pre-instalacion
Remote compresor 60x40 counter



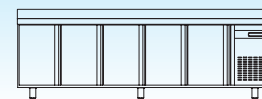
MRS-150	1.685 €
MRSF-150	1.905 €
MCS-150	2.135 €



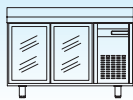
MRS-200	1.995 €
MRSF-200	2.205 €
MCS-200	2.470 €



MRS-250	2.365 €
MRSF-250	2.590 €
MCS-250	2.965 €



MRS-300	2.830 €
MRSF-300	3.125 €



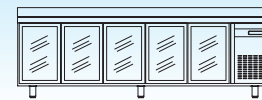
MRSV-150	1.920 €
MCSV-150	2.345 €



MRSV-200	2.320 €
MCSV-200	2.810 €



MRSV-250	2.785 €
MCSV-250	3.385 €



MRSV-300	3.320 €
----------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS/MRSV-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330 / 356	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350 / 390	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480 / 532	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480 / 545	710	155	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCS/MCSV-150	-20°C-15°C	1495	850	600	300	640 / 666	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCS/MCSV-200	-20°C-15°C	2020	850	600	390	830 / 869	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCS/MCSV-250	-20°C-15°C	2545	850	600	620	1320 / 1372	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

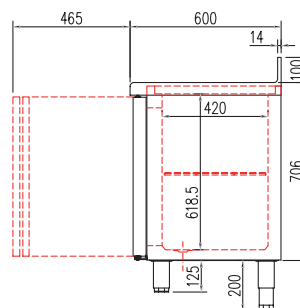
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- MRS / MCS: Contrapuerta inox embutida
- MRSV / MCSV: doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRS / MCS 38°C ambiente
MRSV / MCSV 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

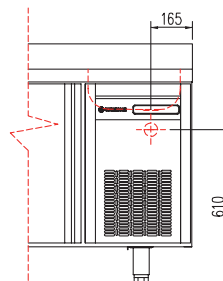
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MRS / MCS: Inner side of doors by stamped steel
- MRSV / MCSV: double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded 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, 125 to 200 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRS / MCS 38°C ambient
MRSV / MCSV 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	355 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	525 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



MRSF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRS-200

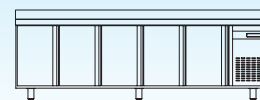
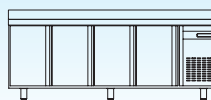
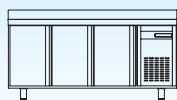
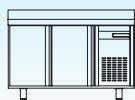


MRSV-200

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



MRSF



MRS-150	1.685 €	MRS-200	1.995 €	MRS-250	2.365 €	MRS-300	2.830 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	355 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	525 €

Capacidad neta por cajonera (2 cajones): 70 litros - Net capacity of drawers-set (2 drawers): 70 liters

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

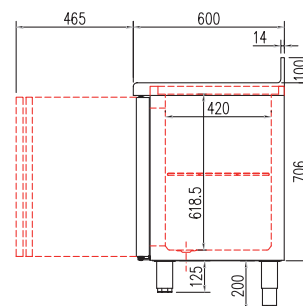
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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 inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a +38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening and soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded 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, 125 to 200 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature +38°C ambient

Opciones - Options

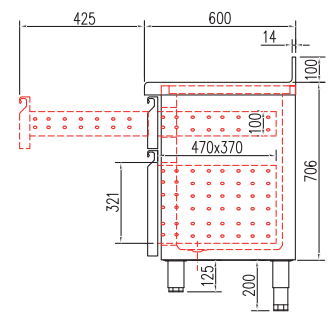
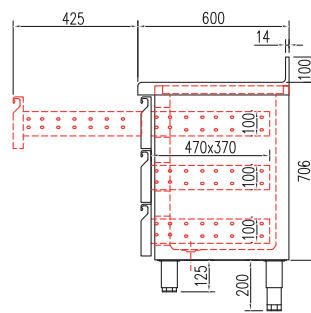
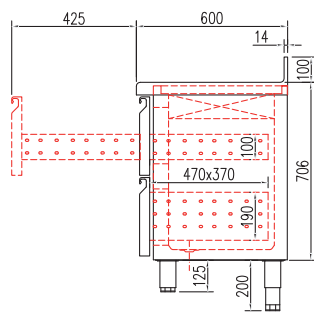
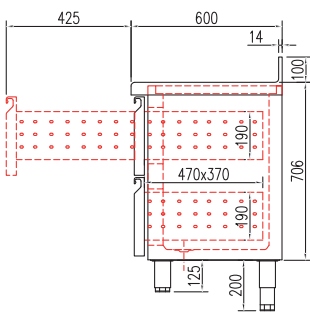
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

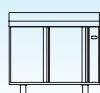


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

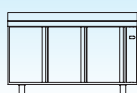


MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers

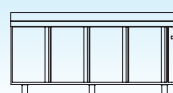




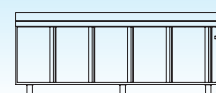
MRSP-120	1.365 €
MCSP-120	1.500 €



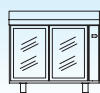
MRSP-170	1.695 €
MCSP-170	1.870 €



MRSP-220	1.970 €
MCSP-220	2.150 €



MRSP-270	2.335 €
----------	---------



MRSPV-120	1.545 €
MCSPV-120	1.775 €



MRSPV-170	1.975 €
MCSPV-170	2.280 €



MRSPV-220	2.330 €
MCSPV-220	2.695 €



MRSPV-270	2.790 €
-----------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRSP/MRSPV-120	-2°C+8°C	1195	850	600	300	260	68	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRSP/MRSPV-170	-2°C+8°C	1720	850	600	300	410	89	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRSP/MRSPV-220	-2°C+8°C	2245	850	600	590	560	110	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRSP/MRSPV-270	-2°C+8°C	2770	850	600	590	710	135	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCSP/MCSPV-120	-20°C-15°C	1195	850	600	380	260	68	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCSP/MCSPV-170	-20°C-15°C	1720	850	600	480	410	89	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCSP/MCSPV-220	-20°C-15°C	2245	850	600	680	560	110	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

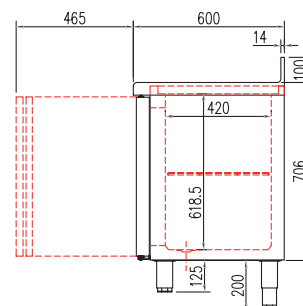
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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)
- MRSP / MCSP: contrapuerta inox embutida
- MRSPV / MCSPV: doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 (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
- Temperatura de trabajo: MRSP / MCSP 38°C ambiente
MRSPV / MCSPV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- MRSP / MCSP: inner side of doors by stamped steel
- MRSPV / MCSPV: double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded 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, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m³
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
- Operating temperature: MRSP / MCSP 38°C ambient
MRSPV / MCSPV 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	355 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	525 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
evaporación automática	defrost water evaporation	65 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

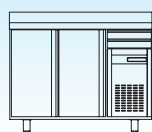
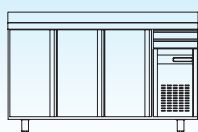
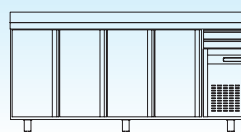
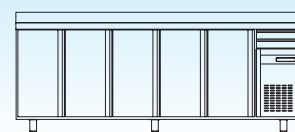
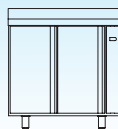
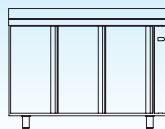
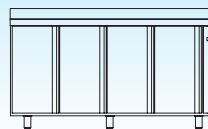
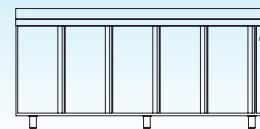


MRSP-220
Conexiones lado izquierdo (opcional)
Left side connections (optional)



MRSPV-170




FMR-150 1.895 €

FMR-200 2.280 €

FMR-250 2.655 €

FMR-300 3.065 €

FMRP-120 1.450 €

FMRP-170 1.795 €

FMRP-220 2.105 €

FMRP-270 2.505 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMR-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	330	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	350	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	480	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	480	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-120	-2°C+8°C	1195	1040	600	300		340	72	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-170	-2°C+8°C	1720	1040	600	300		540	99	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-220	-2°C+8°C	2245	1040	600	590		740	125	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-270	-2°C+8°C	2770	1040	600	590		940	151	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

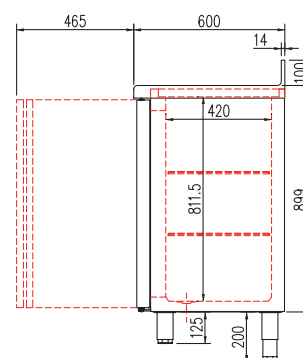
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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 curvo 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 (FMR). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente
- FMR**
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- FMRP**
- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con $\Delta t = 12^\circ\text{C}$

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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 rounded 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, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMR). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 38°C ambient
- FMR**
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- FMRP**
- Condenser unit not included, recommended coolant R134a
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with $\Delta t = 12^\circ\text{C}$

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version	consultar - consult
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	570 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	715 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



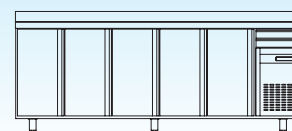
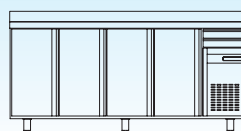
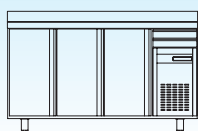
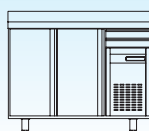
FMR-250



FMRP-220



Muebles auxiliares páginas 328-333
Auxiliar fornitures pages 328-333



FMR-150	1.895 €	FMR-200	2.280 €	FMR-250	2.655 €	FMR-300	3.065 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	570 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	715 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMR-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	330	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	350	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	480	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	480	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

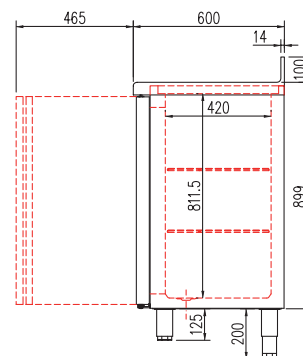
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded 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, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Opciones - Options

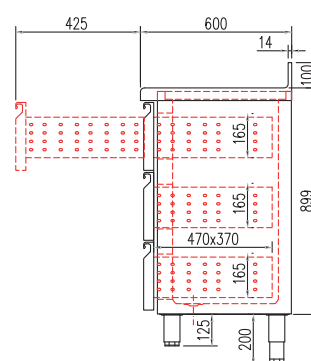
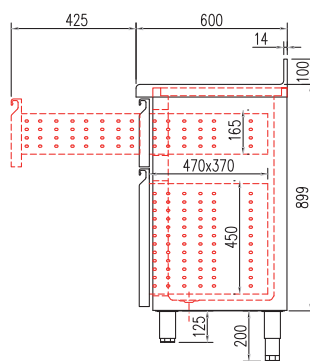
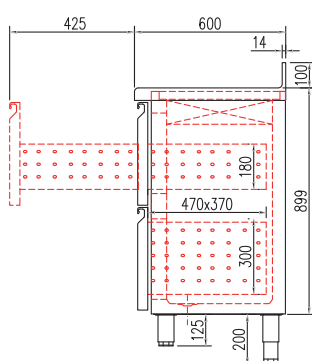
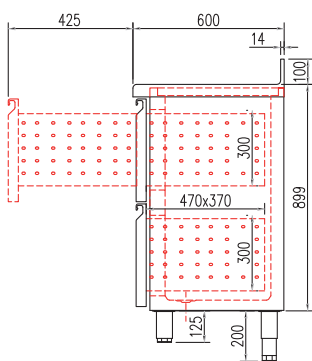
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMR-250
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers

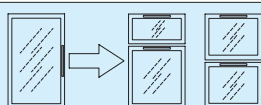




FMRV-150	2.155 €	FMRV-200	2.640 €	FMRV-250	3.145 €	FMRV-300	3.640 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------



FMRPV-120	1.690 €	FMRPV-170	2.155 €	FMRPV-220	2.570 €	FMRPV-270	3.085 €
-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre
 Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

670 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMRV-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	356	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	390	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	532	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	545	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-120	-2°C+8°C	1195	1040	600	300	300	340	72	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-170	-2°C+8°C	1720	1040	600	300	300	540	99	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-220	-2°C+8°C	2245	1040	600	590	590	740	125	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-270	-2°C+8°C	2770	1040	600	590	590	940	151	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Características técnicas

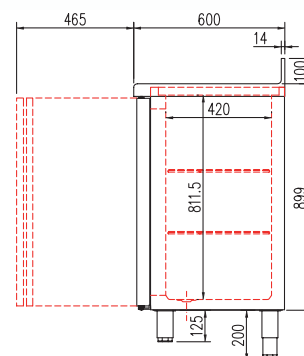
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
 - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
 - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
 - Doble cristal
 - Luz interior estándar por LEDs
 - Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 mm
 - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
 - 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 (FMRV). Eficiente gestión del consumo de energía
 - Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- FMRV**
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
 - Unidad condensadora ventilada y extraíble
 - Evaporación automática del agua de descarche
- FMRPV**
- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R134a.
 - Control de expansión de refrigerante no incluido
 - Rendimiento del evaporador con $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$

Technical data

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
 - 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
 - AISI-304 stainless steel worktop, with rounded 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, 125 to 200 mm
 - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
 - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
 - Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMRV). Efficient management of energy consumption
 - Operating temperature, 32°C ambient
- FMRV**
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
 - Removable and fan assisted condenser unit
 - Automatic evaporation of defrost water
- FMRPV**
- Condenser unit not included, recommended coolant R134a.
 - Refrigerant expansion control, not included
 - Performance of the evaporator with $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMRV-250

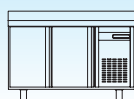


FMRV-250
con dos sets de cajones dobles
with two double glass drawers sets

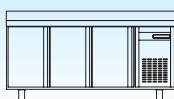


FMRVP-220





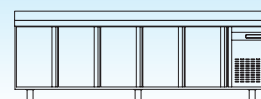
MRG-150	1.910 €
MRGF-150	2.095 €
MCG-150	2.500 €



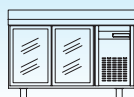
MRG-200	2.265 €
MRGF-200	2.465 €
MCG-200	2.940 €



MRG-250	2.685 €
MRGF-250	2.820 €
MCG-250	3.425 €



MRG-300	3.025 €
MRGF-300	3.285 €



MRGV-150	2.135 €
MCGV-150	2.730 €



MRGV-200	2.580 €
MCGV-200	3.300 €



MRGV-250	3.095 €
MCGV-250	3.910 €



MRGV-300	3.565 €
----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRG / MRGV-150	-2°C+8°C	1345	850	700	300	330 / 356	265	109	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG / MRGV-200	-2°C+8°C	1795	850	700	300	350 / 390	450	132	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG / MRGV-250	-2°C+8°C	2245	850	700	590	480 / 532	635	155	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG / MRGV-300	-2°C+8°C	2695	850	700	590	480 / 545	820	178	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCG/MCGV-150	-20°C-15°C	1345	850	700	300	640 / 666	265	111	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCG/MCGV-200	-20°C-15°C	1795	850	700	390	830 / 869	450	134	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCG/MCGV-250	-20°C-15°C	2245	850	700	620	1320 / 1372	635	157	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

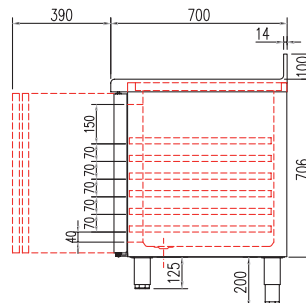
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- MRG / MCG: Contrapuerta inox embutida
- MRGV / MCGV: doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRG / MCG 38°C ambiente
MRGV / MCGV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- MRG / MCG: Inner side of doors by stamped steel
- MRGV / MCGV: double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRG / MCG 38°C ambient
MRGV / MCGV 32°C ambient

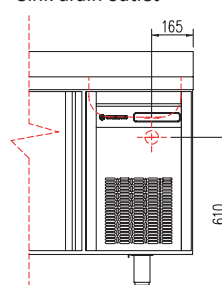
REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	445 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	590 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



MRGF Toma desagüe fregadero Sink drain outlet



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



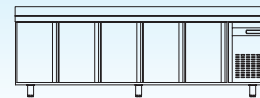
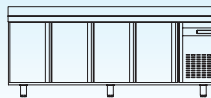
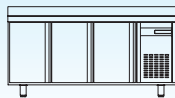
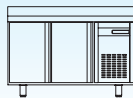
MRG-200



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

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





MRG-150	1.910 €	MRG-200	2.265 €	MRG-250	2.685 €	MRG-300	3.025 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	445 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	590 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRG-150	-2°C+8°C	1345	850	700	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG-200	-2°C+8°C	1795	850	700	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG-250	-2°C+8°C	2245	850	700	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG-300	-2°C+8°C	2695	850	700	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

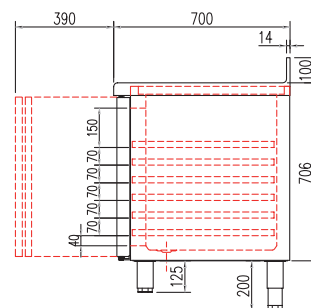
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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 inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

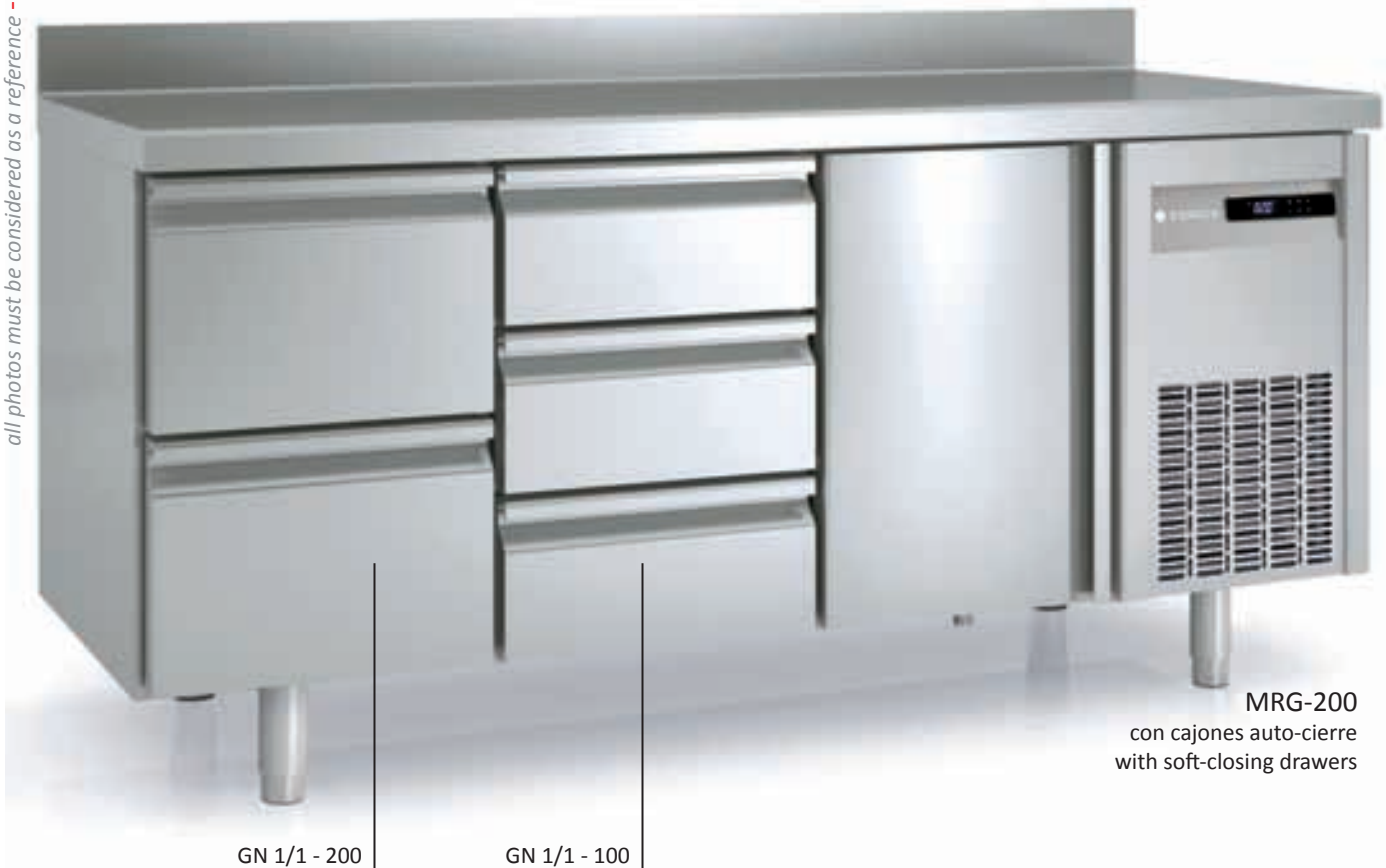
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



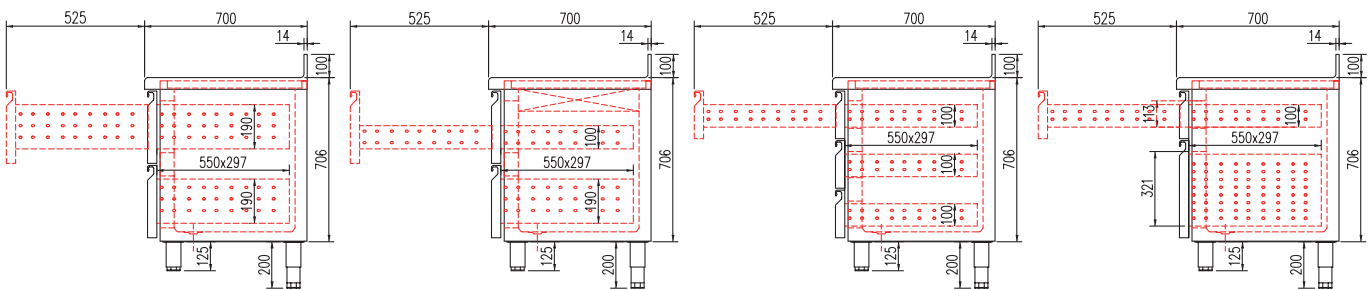
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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

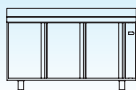
GN 1/1 - 200

GN 1/1 - 100

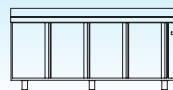




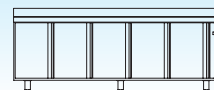
MRGP-120	1.455 €
MCGP-120	1.575 €



MRGP-170	1.750 €
MCGP-170	1.890 €



MRGP-220	2.125 €
MCGP-220	2.215 €



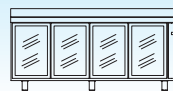
MRGP-270	2.465 €
----------	---------



MRGPV-120	1.640 €
MCGPV-120	1.845 €



MRGPV-170	2.020 €
MCGPV-170	2.300 €



MRGPV-220	2.485 €
MCGPV-220	2.760 €



MRGPV-270	2.920 €
-----------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRGP / MRGPV-120	-2°C+8°C	1045	850	700	300	265	75	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-170	-2°C+8°C	1495	850	700	300	450	107	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-220	-2°C+8°C	1945	850	700	590	635	139	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-270	-2°C+8°C	2395	850	700	590	820	171	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MCGP / MCGPV-120	-20°C-15°C	1045	850	700	300	265	75	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A
MCGP / MCGPV-170	-20°C-15°C	1495	850	700	390	450	107	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A
MCGP / MCGPV-220	-20°C-15°C	1945	850	700	620	635	139	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

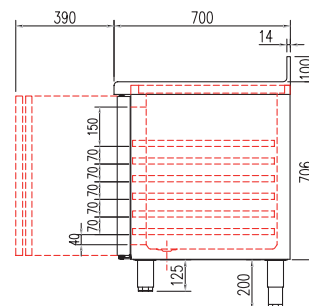
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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)
- MRGP / MCGP: Contrapuerta inox embutida
- MRGPV / MCGPV: doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo 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 125 - 200 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/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRGP / MCGP 38°C ambiente
MRGPV / MCGPV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- MRGP / MCGP: inner side of doors by stamped steel
- MRGPV / MCGPV: double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRG / MCG 38°C ambient
MRGV / MCGV 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	445 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	590 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

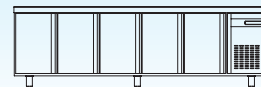
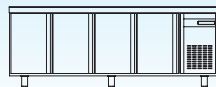
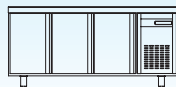
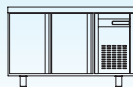


MRGP-200



MRGPV-200





MFCG-150	2.295 €	MFCG-200	2.680 €	MFCG-250	3.250 €	MFCG-300	3.800 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFCG-150	-2°C+8°C	1345	850	780	300	330	265	119	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-200	-2°C+8°C	1795	850	780	300	350	450	147	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-250	-2°C+8°C	2245	850	780	590	480	635	175	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-300	-2°C+8°C	2695	850	780	590	480	820	205	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

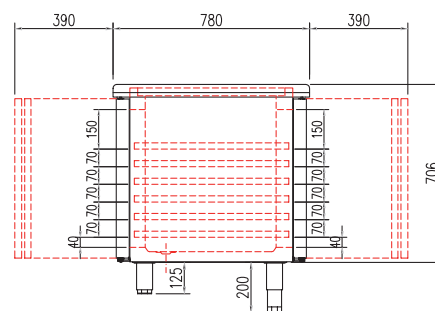
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes curvos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

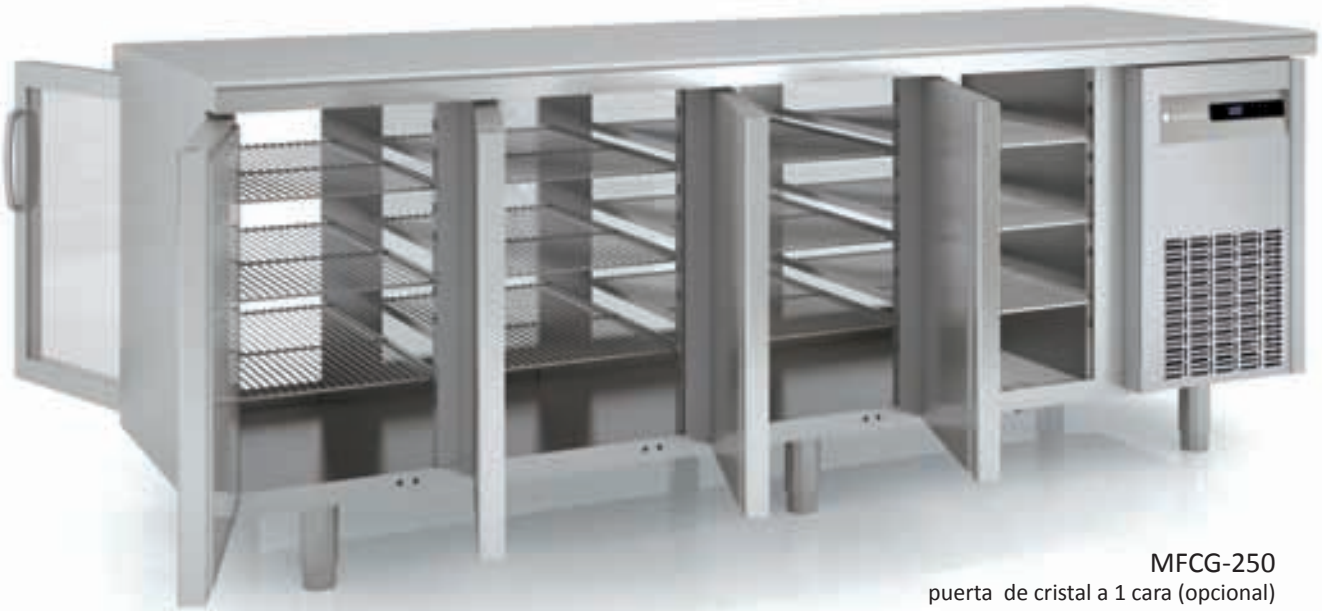
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded fronts
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
puertas de cristal	glass doors	113 € x ud
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFCG-250
puerta de cristal a 1 cara (opcional)
glass doors (option)



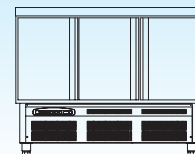
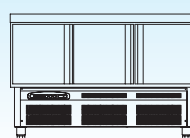
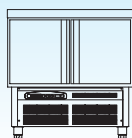
MFCG-250



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



optional



MF-100	1.615 €
MFV-100	1.805 €
MN-100	2.325 €

MFC-100	1.670 €
MFCV-100	1.860 €
MCN-100	2.380 €

MF-140	1.815 €
MFV-140	2.105 €

MFC-140	1.950 €
MFCV-140	2.240 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MF-100	-2°C+8°C	915	900	700	300	330	200	70	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFC-100	-2°C+8°C	915	950	700	300	330	265	85	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MN-100	-20 -15°C	915	900	700	300	640	200	80	1	1	230 V - 50 Hz	R404A
MCN-100	-20 -15°C	915	950	700	300	640	265	95	1	1	230 V - 50 Hz	R404A
MF-140	-2°C+8°C	1365	900	700	300	350	300	98	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFC-140	-2°C+8°C	1365	950	700	390	830	450	120	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

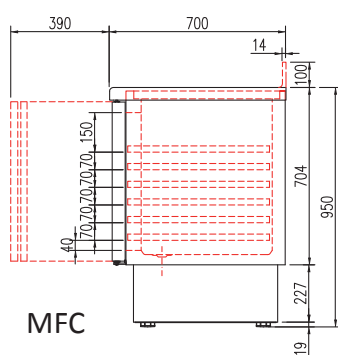
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (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 90 - 125 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

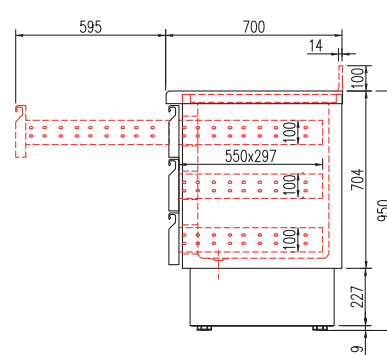
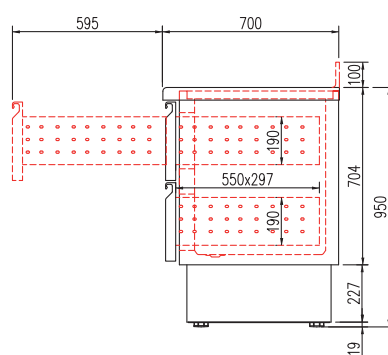
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

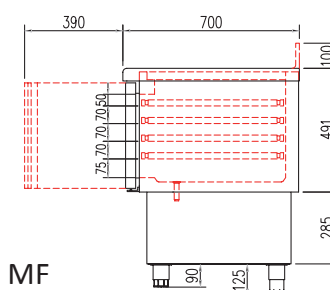


MFC



Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
MF cajonera doble inox	MF double drawers set	395 € x set
MFC cajonera doble inox, auto-cierre	MFC double drawers set, soft-closing	445 € x set
MFC cajonera triple inox, auto-cierre	MFC triple drawers set, soft-closing	590 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
mantenimiento de congelados	freezer	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



MF

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFC-100
con ruedas
with castors



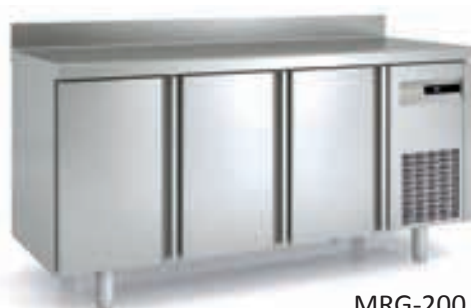
MFCV-100



MF-100

Comparativa capacidades gama MFC MRG capacity comparision

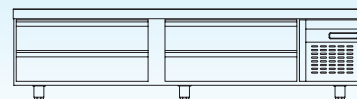
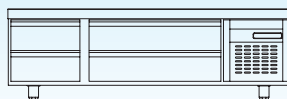
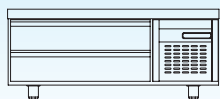
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	915	950	700	265
MRG-150	1395	850	700	265
MFC-140	1365	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140



KBR-47	2.155 €	KBR-65	2.980 €	KBR-83	3.620 €
--------	---------	--------	---------	--------	---------

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
KBR-47	-2°C+8°C	1210	600	700	300	320	99	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-65	-2°C+8°C	1660	600	700	356	375	122	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-83	-2°C+8°C	2110	600	700	565	470	145	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

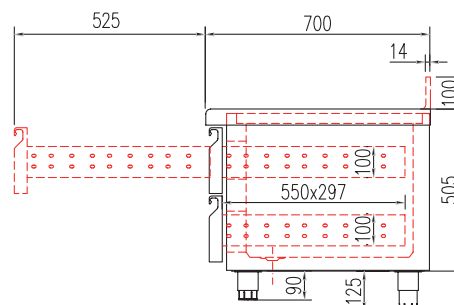
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 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 GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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 rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 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 GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult





all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

600 mm



GN 1/1 - 100

GN 2/1 - 100

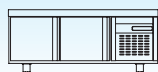
KBR-65



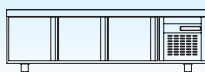
KBR-83



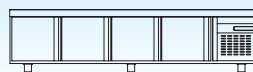
KBR-47



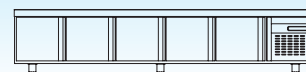
MFB-135 1.850 €



MFB-180 2.225 €



MFB-220 2.660 €



MFB-270 3.135 €



MFB-135-C 2.145 €



MFB-180-C 2.715 €



MFB-220-C 3.370 €



MFB-270-C 3.960 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB-135	-2°C+8°C	1345	600	700	300	330	170	99	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-180	-2°C+8°C	1795	600	700	300	350	285	122	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-220	-2°C+8°C	2200	600	700	590	480	405	145	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-270	-2°C+8°C	2695	600	700	590	480	505	173	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-135-C	-2°C+8°C	1345	600	700	300	330		122	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-180-C	-2°C+8°C	1795	600	700	300	350		168	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-220-C	-2°C+8°C	2200	600	700	590	480		196	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-270-C	-2°C+8°C	2695	600	700	590	480		230	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

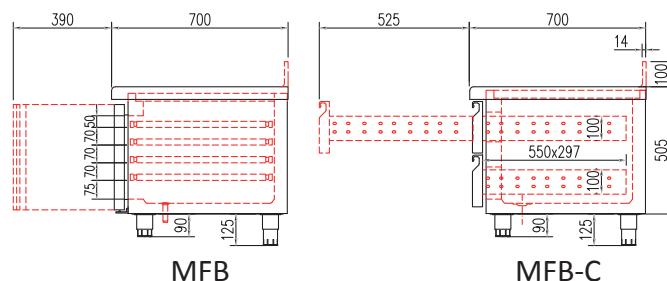
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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 auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (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 90 - 125 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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 rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



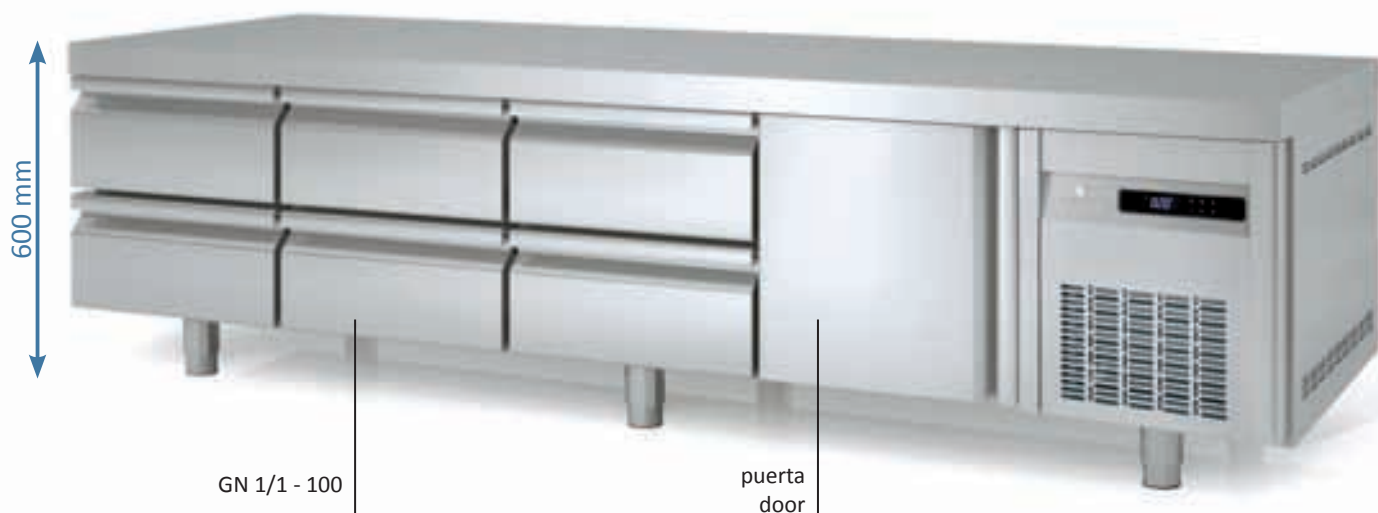
MFB

MFB-C

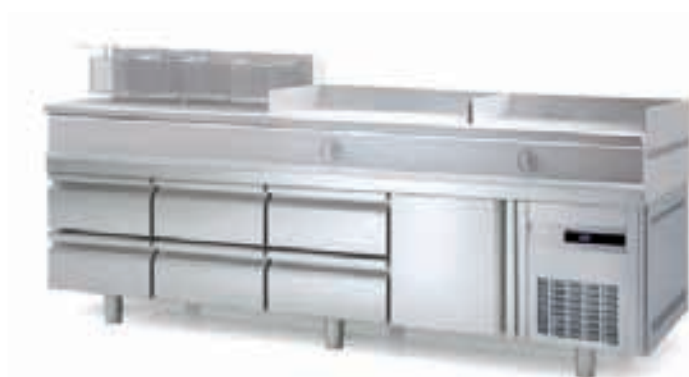
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

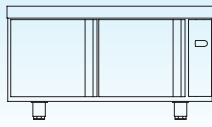
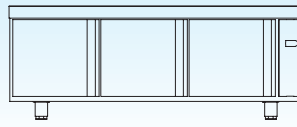
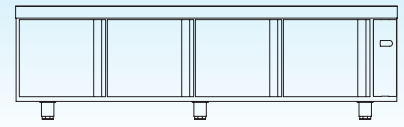
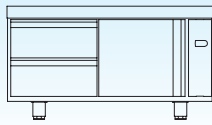
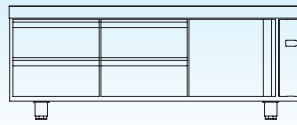
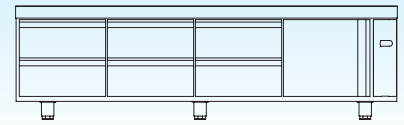


MFB-220



MFB-220-C




MFBP-105 **1.390 €**

MFBP-150 **1.695 €**

MFBP-195 **2.115 €**

MFBP-105-C **1.730 €**

MFBP-150-C **2.305 €**

MFBP-195-C **2.890 €**

Características técnicas - Technical data

mod.	refrigerante coolant	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFBP-105	R-134a	1045	600	700	300	170	65	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-150	R-134a	1495	600	700	300	285	92	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-195	R-134a	1945	600	700	590	405	119	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-105-C	R-134a	1045	600	700	300	170	75	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-150-C	R-134a	1495	600	700	300	285	112	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBP-195-C	R-134a	1945	600	700	590	405	130	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

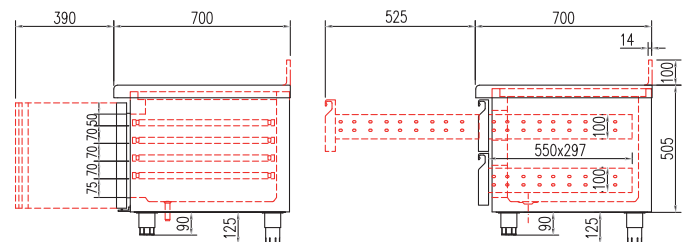
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (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 90 - 125 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/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 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/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult


MF
MF-C

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFBP-195

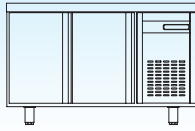


GN 1/1 - 100

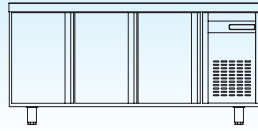
puerta
door

MFBP-195 - C

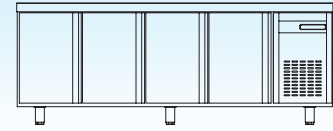




MRP-150	2.125 €
MCP-150	2.635 €



MRP-200	2.540 €
MCP-200	3.085 €



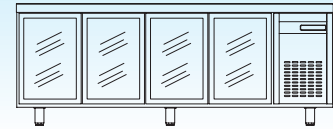
MRP-250	3.065 €
MCP-250	3.290 €



MRPV-150	2.360 €
MCPV-150	2.870 €



MRPV-200	2.900 €
MCPV-200	3.445 €



MRPV-250	3.510 €
MCPV-250	3.835 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRP / MRPV-150	-2°C+8°C	1495	850	800	300	330 / 356	375	129	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MRP / MRPV-200	-2°C+8°C	2020	850	800	300	350 / 390	595	162	15	230 V - 50 Hz	R-134a
MRP / MRPV-250	-2°C+8°C	2545	850	800	590	480 / 532	815	195	20	230 V - 50 Hz	R-134a
MCP / MCPV-150	-20°C-15°C	1495	850	800	300	640 / 666	375	129	10	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP / MCPV-200	-20°C-15°C	2020	850	800	390	830 / 869	595	162	15	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP / MCPV-250	-20°C-15°C	2545	850	800	620	1320 / 1372	815	195	20	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

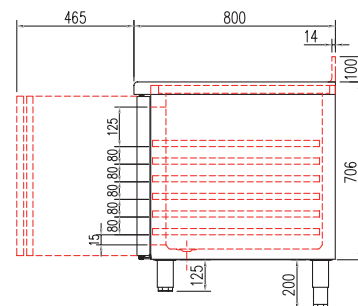
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embudido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- MRP / MCP Contrapuerta inox embudida
- MRPV / MCPV doble cristal+ LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRP / MCP 38°C ambiente
MRPV / MCPV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- 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
- MRP / MCP inner side of doors by stamped steel
- MRPV / MCPV double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRP / MCP 38°C ambient
MRPV / MCPV 32°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas perez	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

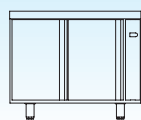


MRPV-250
dotación parillas extra
with extra shelves

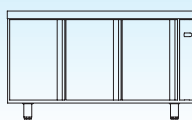


MRP-250

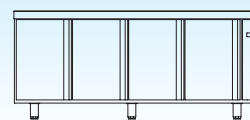




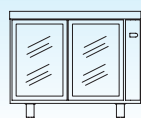
MRPP-120	1.590 €
MCP-120	1.745 €



MRPP-170	2.000 €
MCP-170	2.200 €



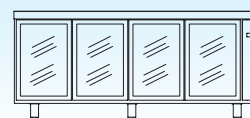
MRPP-220	2.420 €
MCP-220	2.475 €



MRPPV-120	1.785 €
MCPV-120	2.015 €



MRPPV-170	2.295 €
MCPV-170	2.610 €



MRPPV-220	2.785 €
MCPV-220	3.020 €

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRPP / MRPPV-120	-2°C+8°C	1195	850	800	300	375	109	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MRPP / MRPPV-170	-2°C+8°C	1720	850	800	300	595	132	15	230 V - 50 Hz	R-134a
MRPP / MRPPV-220	-2°C+8°C	2245	850	800	590	815	155	20	230 V - 50 Hz	R-134a
MCP-120	-20°C-15°C	1195	850	800	300	375	129	10	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP-170	-20°C-15°C	1720	850	800	390	595	162	15	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP-220	-20°C-15°C	2245	850	800	620	815	195	20	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

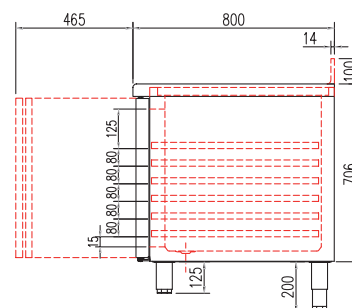
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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)
- MRPP / MCP-120 Contrapuerta inox embutida
- MRPPV / MCPV-120 doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (Opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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 (MRPP MCP-120). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora no incluida
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo: MRPP / MCP-120 38°C ambiente
MRPPV / MCPV-120 32°C ambiente

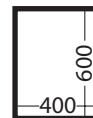
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MRPP / MCP-120 inner side of doors by stamped steel
- MRPPV / MCPV-120 double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (MRPP MCP-120). Efficient management of energy consumption
- Condenser unit not included
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Δt = 12 °C
- Operating temperature: MRPP / MCP-120 38°C ambient
MRPPV / MCPV-120 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRPP-220



MRPPV-220
con peto y parrillas extra
with upstand and extra shelves

