



CORECO®

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



2014

FABRICADO EN ESPAÑA - MADE IN SPAIN

TARIFA - PRICE LIST



CORECO



tecnología

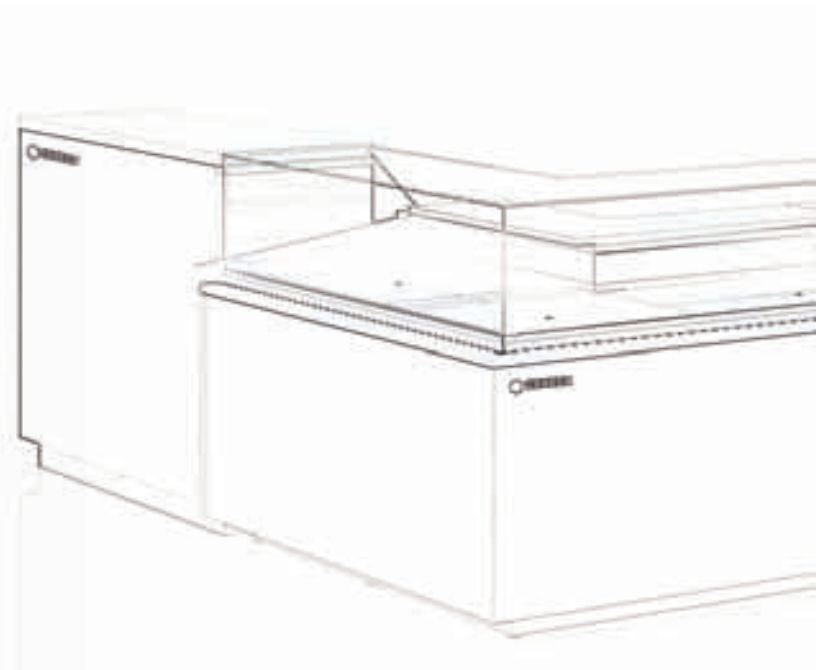
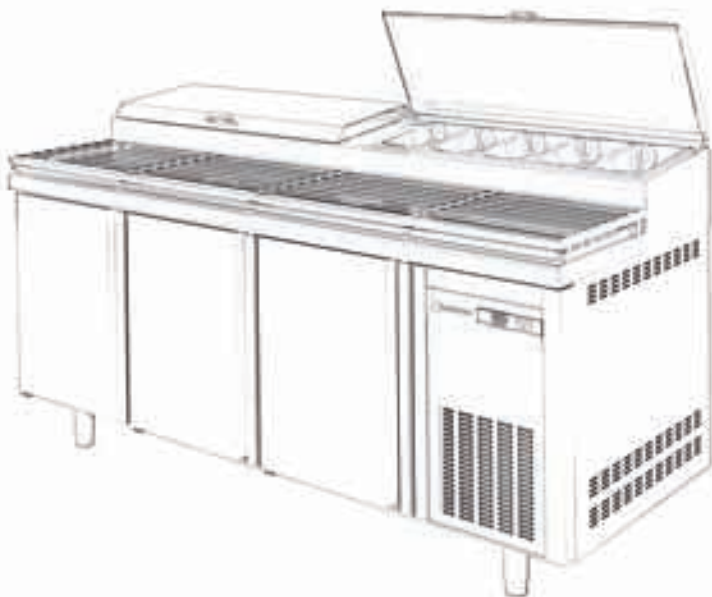
technology

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.

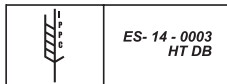
The quality and safety of our products and company, is assured by compliance certified and audited by Bureau Veritas:

- 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





SALADETTE

Pag. 52-53

Mesa fría SALADETTE GN1/1
GN 1/1 SALADETTE counter

Pag. 54-55

Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter



KEBAB

Pag. 56-57

Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. 58-59

Mesa fría KEBAB GN1/1
GN 1/1 KEBAB counter



SALAD-CHEFF

Pag. 60-61

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. 62-63

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera marmol
Marbre worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. 64-65

Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70
60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter

Pag. 66-67

Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

Pag. 68-69

Mesa fría SUSHI-CHEFF
SUSHI-CHEFF counter



PIZZA

Pag. 70-71

Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. 72-75

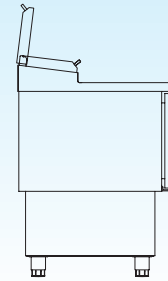
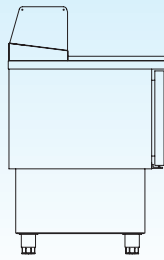
Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. 76-77

Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

Pag. 78-79

Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit



MFP-100	1.780 €	MFEI70-100	1.755 €
MFP-140	2.145 €	MFEI70-140	2.125 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
 ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI70-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	78	2	2		5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	115	3	3		8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFP-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	78	2	2	5		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	115	3	3	7		230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

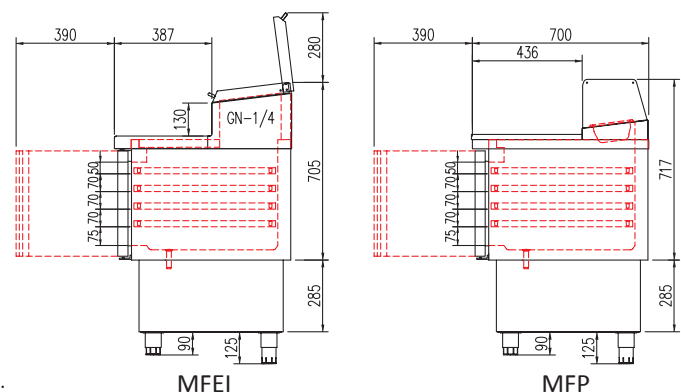
- omático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- MFP encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MFEI70-100 encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, 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 32°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
- MFP granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- MFEI70-100 stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 capacity
- 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 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, self-closing	395 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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



evaporador central
double fan evaporator



MFEI70-100

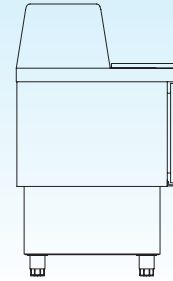
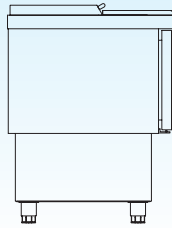


MFP-140
con cajones (opcional)
with drawers (option)



MFP - 100





MFS-100	1.685 €
MFS-140	2.015 €

MFS-100-C	1.660 €
MFS-140-C	2.000 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
 ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFS-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-100-C	0°C+8°C	915	700	300	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-140-C	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

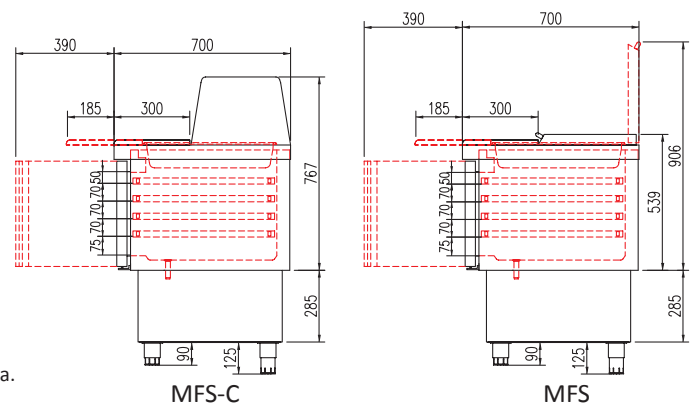
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- MFS-C cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- MFS cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- 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 32°C ambiente

- 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
- AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN containers capacity in the worktop (see detail)
- MFS-C glass cover
- MFS hinged lid
- 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 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, self-closing	395 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

2

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

evaporador central
double fan evaporator



encimera deslizable
polietileno
polyethylene sliding
worktop

GN 1/1 - 100

MFS-100-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

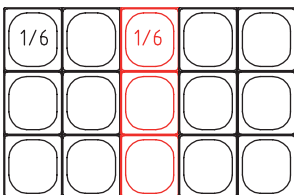
encimera deslizable
polietileno
polyethylene sliding
worktop

MFS-100
con polietileno color rojo
with red polyethylene



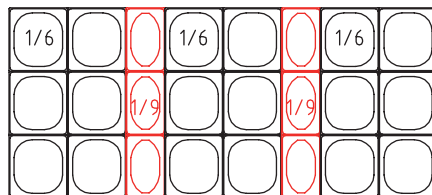
MFS-100

MFS-100 / MFS-100-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

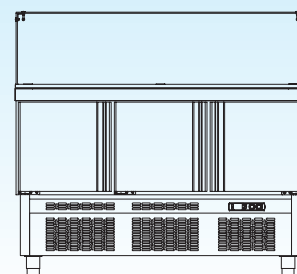
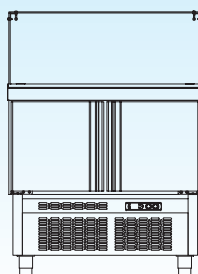
MFS-140 / MFS-140-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth



MFS-140



MFK-65	1.170 €	MFK-100	1.700 €	MFK-140	2.060 €
--------	---------	---------	---------	---------	---------

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFK-65	0°C+8°C	645	640	180	260	125	50	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- 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 32°C ambiente

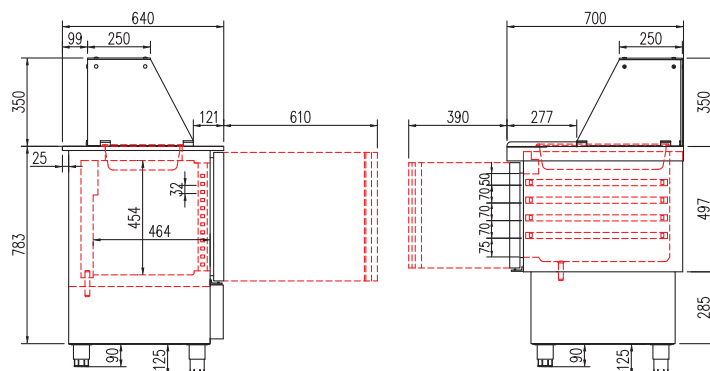
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- Glass cover
- 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 , 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, self-closing	395 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.

Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFK-65

MFK-100 / 140

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



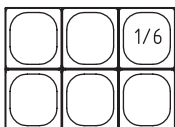
MFK-65

evaporador central
double fan evaporator



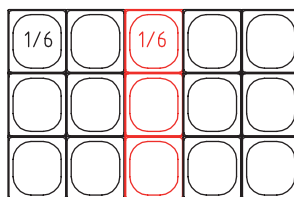
MFK-140

MFK-65



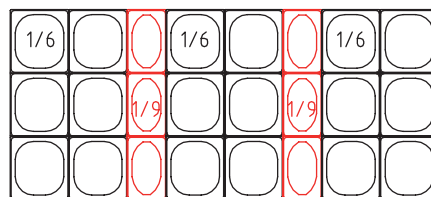
max profundidad: 200 mm
200 mm max depth

MFK-100

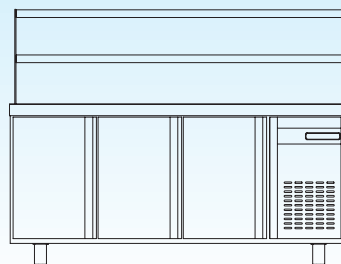
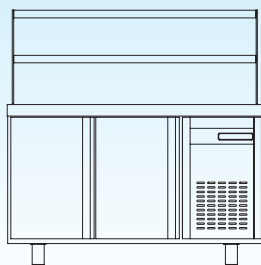


max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

MFK-140



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth


MFK70-135
2.355 €
MFK70-180
2.870 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

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 shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFK70-135	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	168	3	3	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.

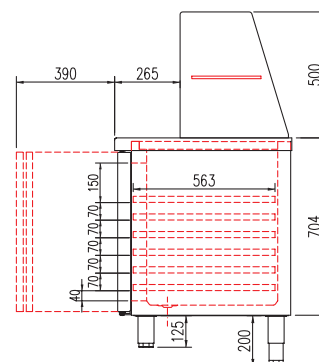
FAST FOOD

- 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)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero 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 32°C ambiente

- 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
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)
- Glass cover with shelf
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- 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, 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
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
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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

evaporador central
double fan evaporator

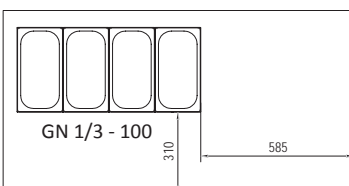


MFK70-180

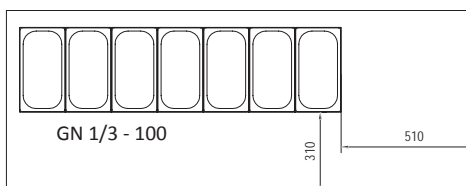


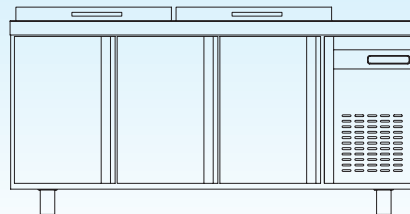
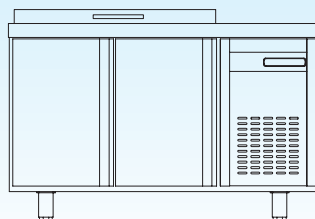
MFK70-135
Vista trasera
Back side view

MFK70-135



MFK70-180




MFE-150
2.310 €
MFE-200
2.770 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

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 shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFE-150	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFE-200	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	168	3	3	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.

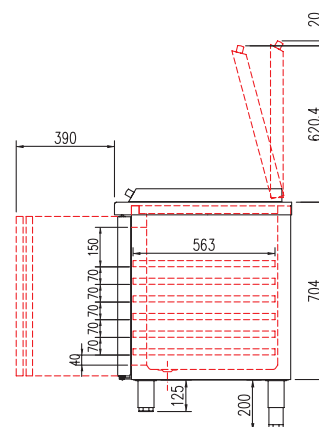
FAST FOOD

- 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 inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero 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 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
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) and hinged stainless steel lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- 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 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
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
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

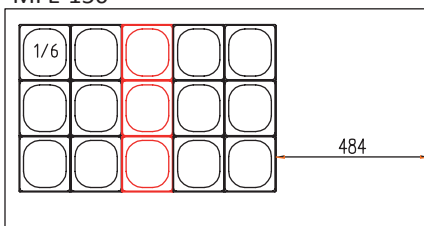
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central
double fan evaporator

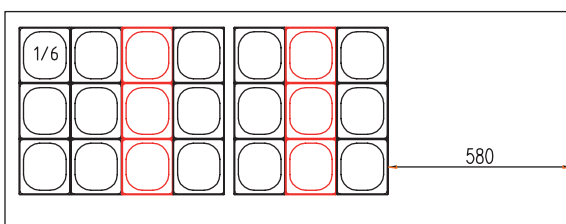


MFE-200

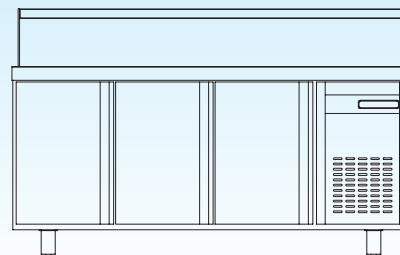
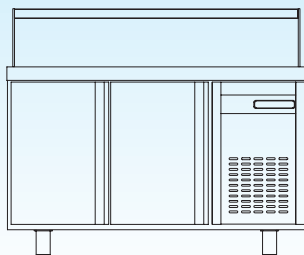
MFE-150



MFE-200



max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth


MFG70-135-1/6
2.635 €
MFG70-180-1/6
3.085 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

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 shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN1/6 capacity GN1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFG70-135	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	175	2	2	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	208	3	3	7	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.

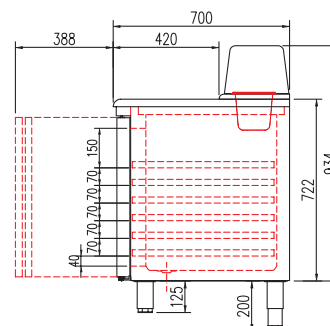
FAST FOOD

- 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 granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero 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 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
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass cover
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- 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 , 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, self-closing	444 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing	588 € 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
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 enciemera marmol
 Marble worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

2

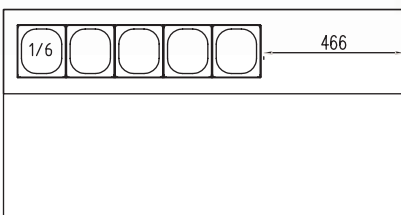
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central
 double fan evaporator

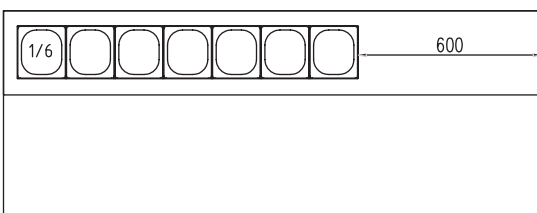


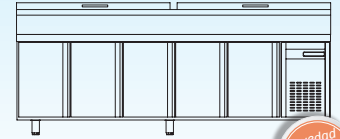
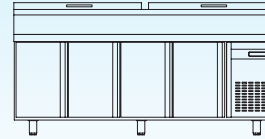
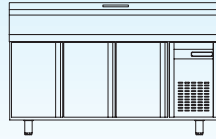
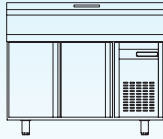
MFG70-180-1/6

MFG70-135-1/6



MFG70-180-1/6





MFEI60-150	2.290 €	MFEI60-200	2.695 €	MFEI70-225	3.285 €	MFEI70-270	3.965 €
MFEI70-135	2.405 €	MFEI70-180	2.860 €				

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
 ver página 390 - see page 390

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 shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI60-150	0°C+8°C	1495	850	600	300	350	260	127	2	0		230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI60-200	0°C+8°C	2020	850	600	500	615	410	155	3	0	11	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-135	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	135	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	155	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-225	0°C+8°C	2245	850	700	750	790	635	192	4	4	13	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-270	0°C+8°C	2695	850	700	875	925	1050	230	5	5	15	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

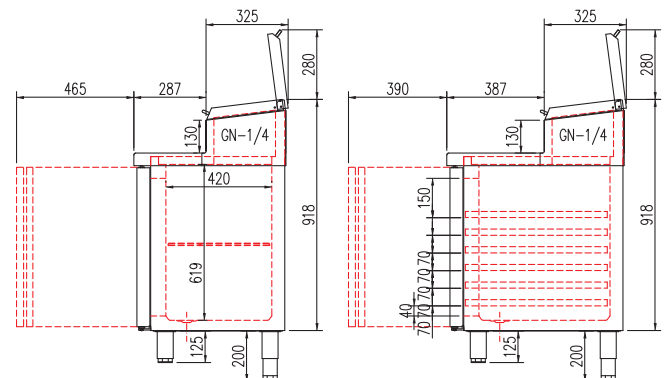
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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 inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- MFEI60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- MFEI70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox 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 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
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid,
- GN 1/4-150 topping unit
- MFEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MFEI70 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, 32°C ambient

Opciones - Options

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
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Fondo 600

Fondo 700

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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



MFEI60-150

evaporador central
double fan evaporator

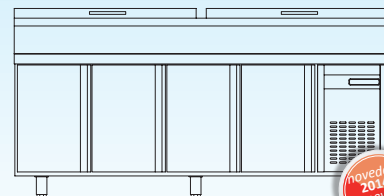
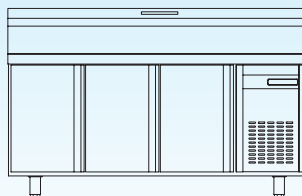
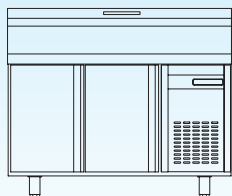


GN 1/4

encimera granito
opcional
optional granite
worktop

MFEI70-180
encimera de granito (opcional)
granite worktop (option)





MFEI80-150	2.740 €	MFEI80-200	3.165 €	MFEI80-250	3.640€
------------	---------	------------	---------	------------	--------

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
 ver página 390 - see page 390

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 shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI80-150	0°C+8°C	1495	850	800	300	350	375	155	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-200	0°C+8°C	2020	850	800	500	615	595	198	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-250	0°C+8°C	2545	850	800	750	790	815	235	4	4	12	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.

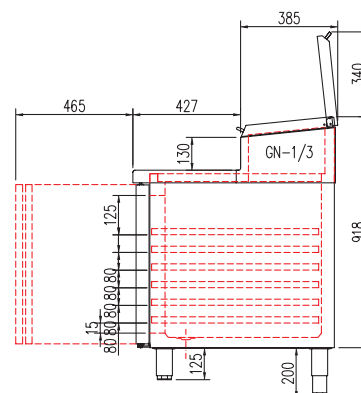
FAST FOOD

- 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 inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/3-150
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox 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 32°C ambiente
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 525x400 con bandeja recogedora

- 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 worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/3-100 capacity
- GN 1/3-150 topping unit
- 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, 32°C ambient
- OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

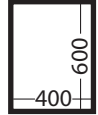
Opciones - Options

parrilla + bandeja trabajo 500x400	grill + tray 500x400	145 € x ud
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
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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



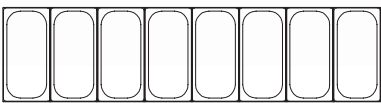
GN 1/3



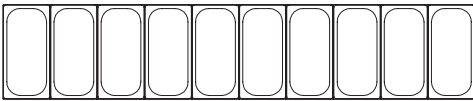
MFEI80-200
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales
with working grills and trays, optionals

60x40

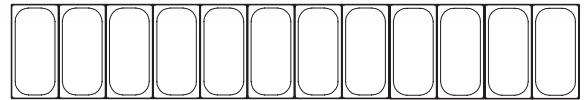
MFEI80-150
8xGN1/3



MFEI80-200
10xGN1/3

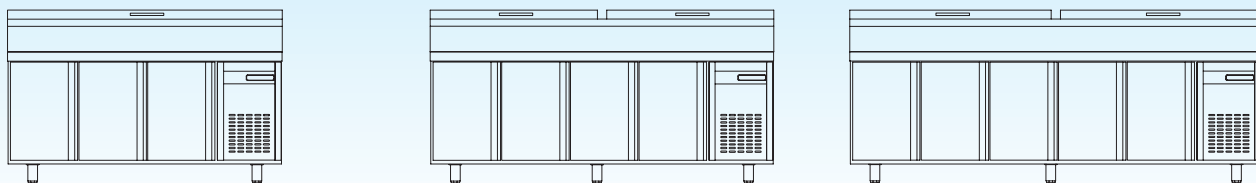


MFEI80-250
12xGN1/3



evaporador central
double fan evaporator





MFEI70-180-1/6	2.860 €	MFEI70-225-1/6	3.375 €	MFEI70-270-1/6	4.060 €
MFEI70-180-1/6-ST	2.800 €	MFEI70-225-1/6-ST	3.285 €	MFEI70-270-1/6-ST	3.955 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

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 shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6		tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
											con tapa with lid	sin tapa no lid		
MFEI70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	155	3	3	8	9	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-225	0°C+8°C	2245	850	700	750	790	635	192	4	4	12	12	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-270	0°C+8°C	2695	850	700	875	925	1050	230	5	5	14	15	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

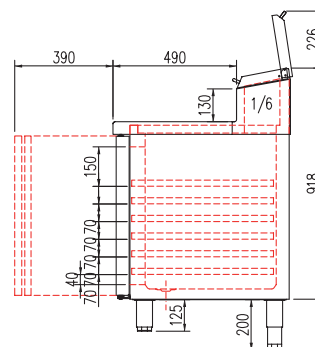
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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 inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Modelo ST, sin tapa inox abatible sobre el alojamiento cubetas.
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox 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 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
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- ST model, no lids
- 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, 32°C ambient

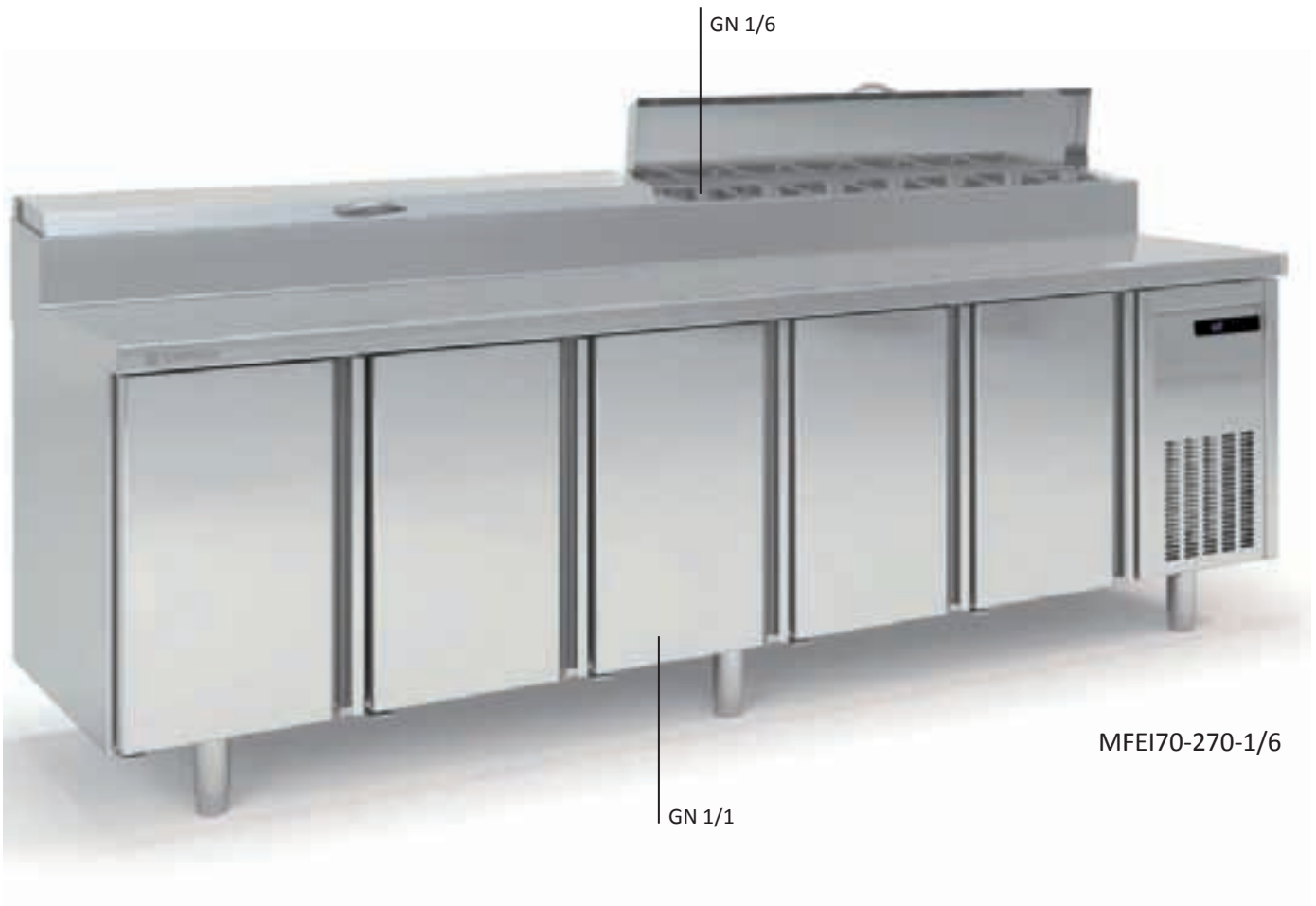
Opciones - Options

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
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

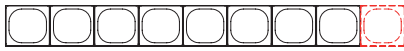


Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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



MFEI70-180-1/6
8xGN1/6



MFEI70-225-1/6
12xGN1/6

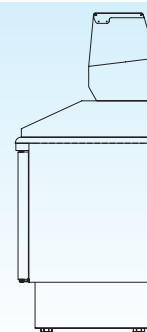
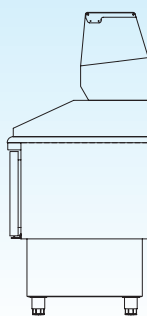


MFEI70-270-1/6
14xGN1/6



evaporador central
double fan evaporator




MFPP-140
2.820 €
MFCP-140
3.335 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFPP-140	1365	700	500	615	320	130	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCP-140	1365	700	500	615	450	155	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

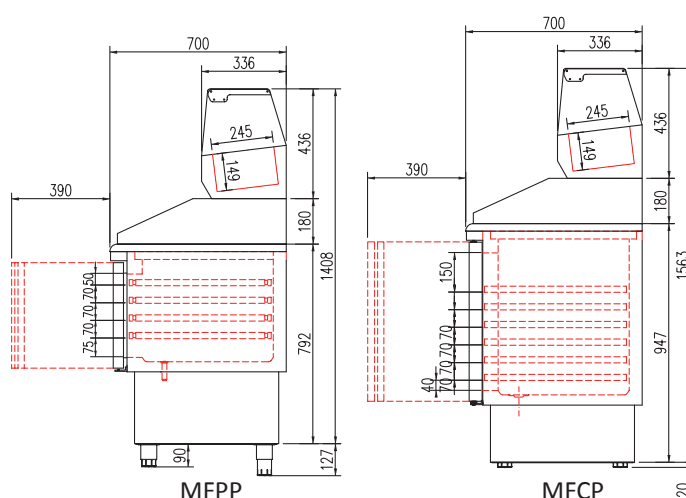
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- 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
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C 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
- Granite working surface with 180 mm upstands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- 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
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 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
MFPP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFPP: double drawers set, self-closing	395 € x set
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFCP: double drawers set, self-closing	444 € x set
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	MFPP: triple drawers set, self-closing	588 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar - consult



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

evaporador central
double fan evaporator



GN 1/4

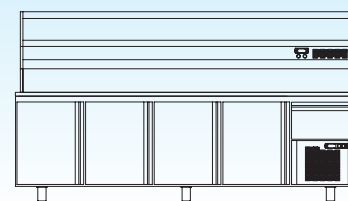
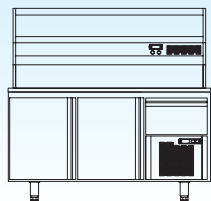


MFCP-140

GN 1/4



MFPP-140



MR80-160	3.345 €	MR80-210	3.910 €	MR80-265	4.480 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	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 shelves	pares de guía sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MR80-160	1565	850	800	300	330	375	185	0	8	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-210	2090	850	800	300	350	595	220	0	12	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-265	2615	850	800	590	480	815	260	0	16	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

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
- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- 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
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

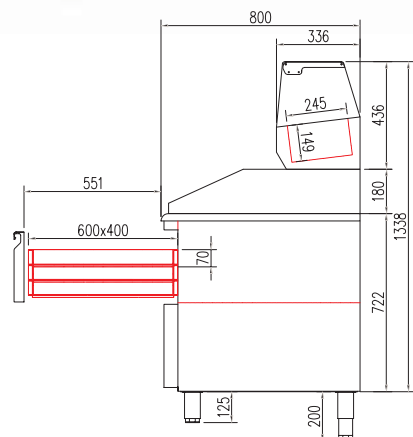
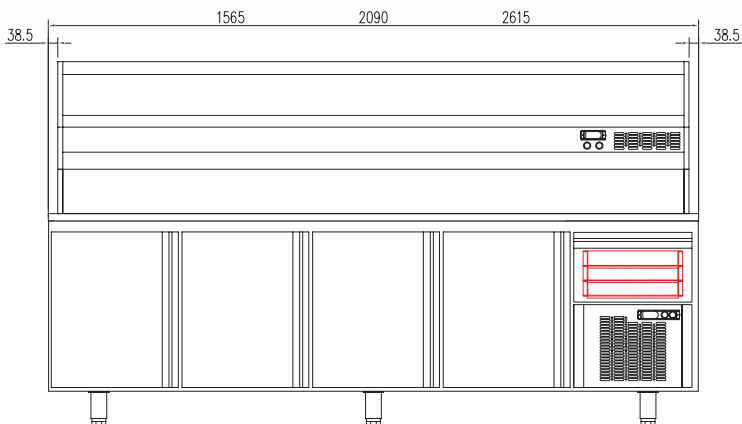
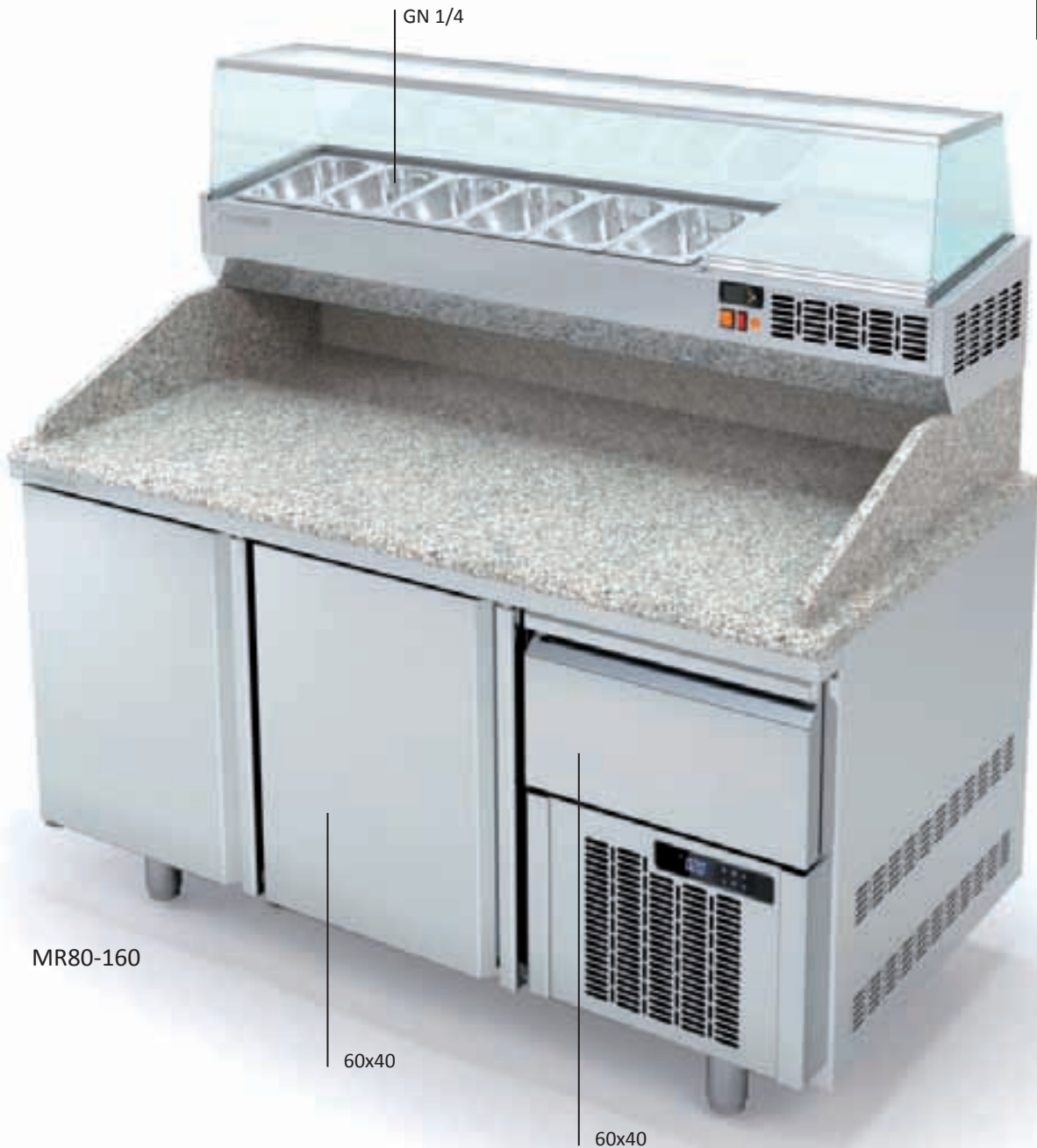
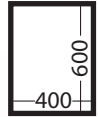
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- 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
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

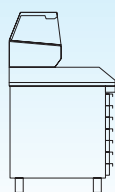
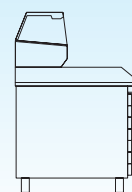
Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	37 € x ud
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	29 € x ud
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
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult



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




700

800


MFP70-180	4.020 €	MFP80-200	4.060 €
MFP70-225	4.590 €	MFP80-250	4.890 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity GN1/4	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFP70-180	1795	850	700	300	330	8	450	205	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP70-225	2245	850	700	300	350	10	635	245	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP80-200	2020	850	800	300	330	9	595	220		10	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFP80-250	2545	850	800	300	350	12	815	260		15	5	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
 - 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
 - Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
 - Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
 - Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente
- MFP70**
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
 - Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- MFP80**
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
 - Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 6 contenedores incluidos

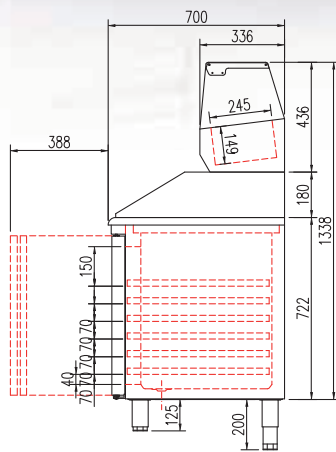
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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
 - Granite working surface with 180 mm upstands
 - 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
 - GN 1/4 topping unit, included
 - Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
 - Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient
- MFP70**
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included
 - GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MFP80**
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
 - Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 6 containers included

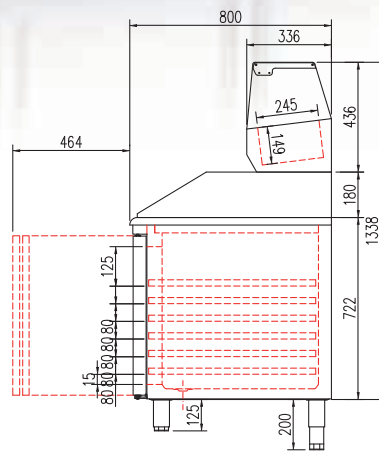
Opciones - Options

Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	+ 205 €
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
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult

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



Fondo 700

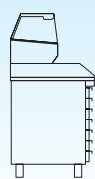


Fondo 800

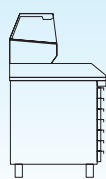
Cajas en Gama 800
 Range 800 countainers

Gama 700 GN 1/1
 GN 1/1 range 700

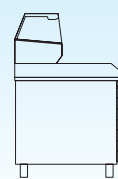




600



700



800



MR60-150	2.810 €	MR70-135	2.960 €	MR80-150	3.275 €
MR60-200	3.235 €	MR70-180	3.495 €	MR80-200	3.950 €
MR60-250	3.790 €	MR70-225	3.990 €	MR80-250	4.230 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad capacity GN1/4	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MR60-150	1495	850	600	300	330	260	6	165	2			230 V - 50 Hz	R-134a
MR60-200	2020	850	600	300	350	410	9	200	3			230 V - 50 Hz	R-134a
MR60-250	2545	850	600	590	480	560	12	240	4			230 V - 50 Hz	R-134a
MR70-135	1345	850	700	300	330	265	5	170	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
MR70-180	1795	850	700	300	350	450	8	205	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
MR70-225	2245	850	700	590	480	635	10	245	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-150	1495	850	800	300	330	375	6	185		8	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-200	2020	850	800	300	350	595	9	220		13	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MR80-250	2545	850	800	590	480	815	12	260		18	3	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST FOOD

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
- 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 granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- MR60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- MR70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- MR80 interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)
- 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
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C 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
- Granite working surface with 180 mm upstands
- MR60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MR70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MR80 capacity for 60x40 shelves, containers or trays on 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
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

Opciones - Options

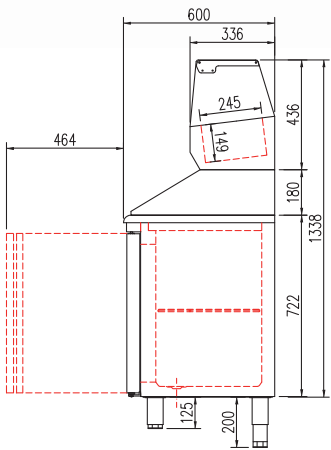
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult

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

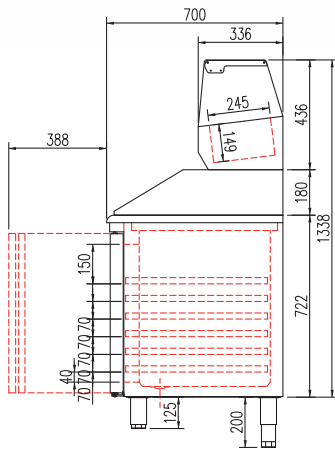
GN 1/4-150



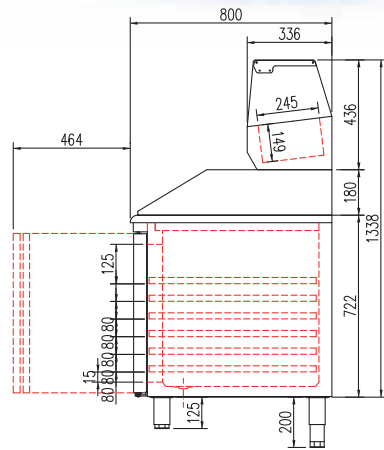
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700

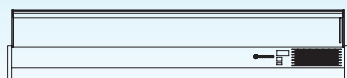


Fondo 800

Cajas en Gama 800
Range 800 countainers

Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700





EI 1/4-135	1.105 €
EI 1/4-150	1.120 €
EI 1/4-180	1.200 €
EI 1/4-200	1.245 €
EI 1/4-225	1.305 €
EI 1/4-250	1.395 €

EI 1/3-135	1.145 €
EI 1/3-150	1.165 €
EI 1/3-180	1.245 €
EI 1/3-200	1.290 €
EI 1/3-225	1.325 €
EI 1/3-250	1.385 €

EI 1/4-135-T	975 €
EI 1/4-150-T	1.005 €
EI 1/4-180-T	1.095 €
EI 1/4-200-T	1.120 €
EI 1/4-225-T	1.215 €
EI 1/4-250-T	1.280 €

EI 1/3-135-T	1.020 €
EI 1/3-150-T	1.055 €
EI 1/3-180-T	1.145 €
EI 1/3-200-T	1.175 €
EI 1/3-225-T	1.275 €
EI 1/3-250-T	1.335 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

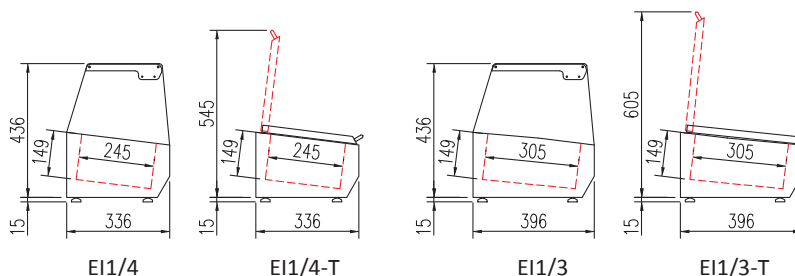
mod.	rango range	largo length (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase volage	refrigerante coolant
EI 1/4-135	+2°C+8°C	1345	140	175	32	5		230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/4-150	+2°C+8°C	1495	140	175	37	6		230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/4-180	+2°C+8°C	1795	140	175	49	8		230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/4-200	+2°C+8°C	2020	140	190	54	9		230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/4-225	+2°C+8°C	2245	225	190	66	10		230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/4-250	+2°C+8°C	2545	225	190	71	12		230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/3-135	+2°C+8°C	1345	140	175	32		5	230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/3-150	+2°C+8°C	1495	140	175	37		5	230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/3-180	+2°C+8°C	1795	140	175	49		7	230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/3-200	+2°C+8°C	2020	140	190	54		8	230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/3-225	+2°C+8°C	2245	225	190	66		10	230 V - 50 Hz	R-134a
EI 1/3-250	+2°C+8°C	2545	225	190	71		11	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 e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- El cúpula de cristal
- EI - T cubierta inox abatible

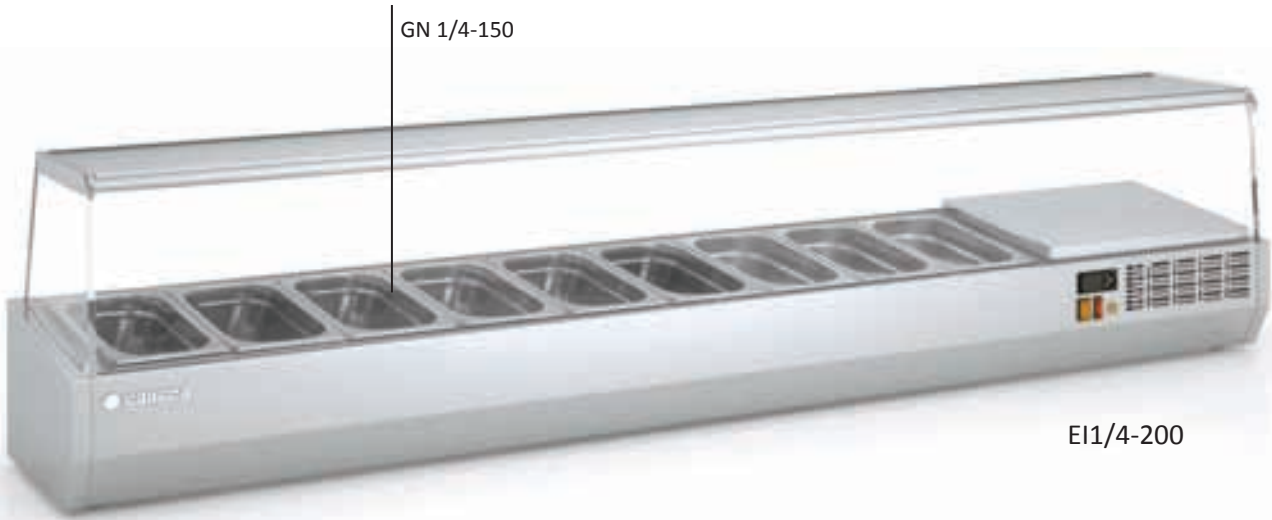
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient
- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover



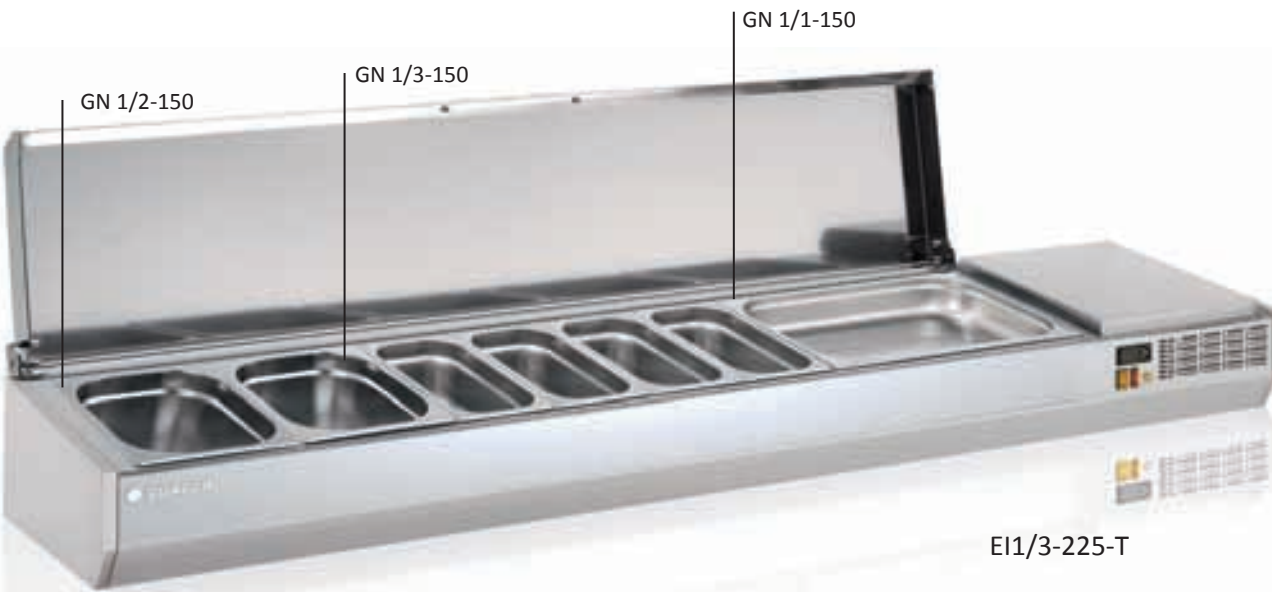
230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult

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



E11/4-200



E11/3-225-T

E11/4-135
5xGN1/4



E11/4-150
6xGN1/4



E11/4-180
8xGN1/4



E11/4-200
9xGN1/4



E11/4-225
10xGN1/4



E11/4-250
12xGN1/4



E11/3-135
5xGN1/3



E11/3-150
5xGN1/3



E11/3-180
7xGN1/3



E11/3-200
8xGN1/3



E11/3-225
10xGN1/3



E11/3-250
11xGN1/3

