

2 FAST & *cool* FOOD



CORECO



SALADETTE

Pag. **62-63**

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

Pag. **64-65**

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



KEBAB

Pag. **66-67**

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

Pag. **68-69**

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



SALAD-CHEFF

Pag. **70-71**

Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. **72-73**

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

Pag. **74-75**

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

Pag. **76-77**

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

Pag. **78-79**

Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6
1/6 SALAD-CHEFF counter



PIZZA

Pag. **80-81**

Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. **82-85**

Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. **86-87**

Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

Pag. **88-89**

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


MFP-100 1.894 €

MFP-140 2.284 €

MFEI70-100 1.868 €

MFEI70-140 2.262 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
 GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFEI70-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614
MFP-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFP-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614

*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

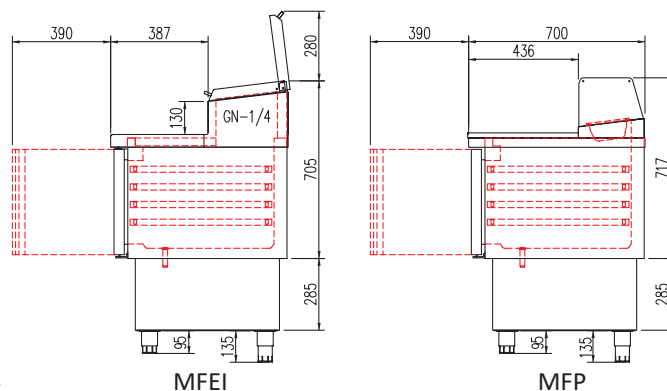
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **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
- 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)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **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
- 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
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 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	420 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €


 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
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4



MFP-100
5xGN1/6



MFP-140
7xGN1/6




MFS-100 1.793 €

MFS-140 2.146 €

MFS-100-C 1.768 €

MFS-140-C 2.131 €

Cubetas GN y NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFS-100	0°C +8°C	915	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140	0°C +8°C	1365	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFS-100-C	0°C +8°C	915	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140-C	0°C +8°C	1365	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

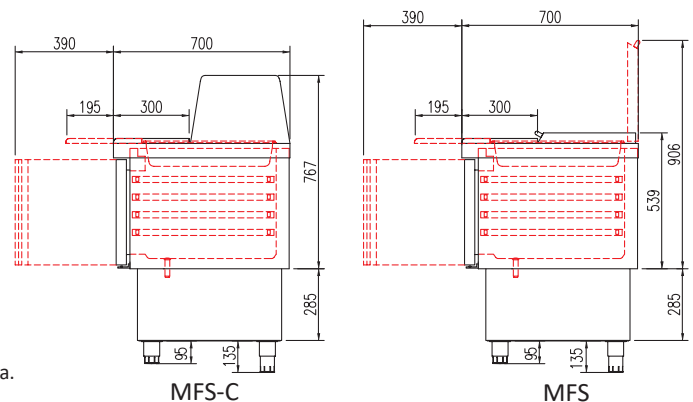
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- 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)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **MFS-C** glass cover
- **MFS** hinged lid
- 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)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 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	420 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



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)

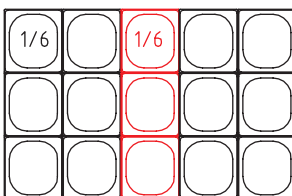
encimera deslizable
polietileno
polyethylene sliding
worktop

MFS-100
con polietileno color rojo
with red polyethylene



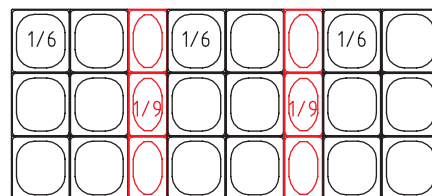
MFS-100

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

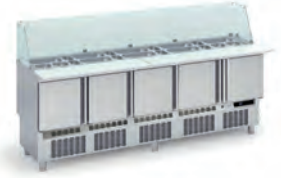


MFS-140


MFK-65 1.247 €

MFK-100 1.811 €

MFK-140 2.194 €

MFK-180 2.853 €

MFK-220 3.888 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFK-65	0°C +8°C	645	890	640	2	2	2	117	230V-50Hz	R134a*	178	208
										R290	502	236
MFK-100	0°C +8°C	915	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFK-140	0°C +8°C	1365	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFK-180	0°C +8°C	1815	890	700	9	4	4	345	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	592
MFK-220	0°C +8°C	2265	890	700	12	5	5	430	230V-50Hz	R134a*	684	714
										R290	820	670

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

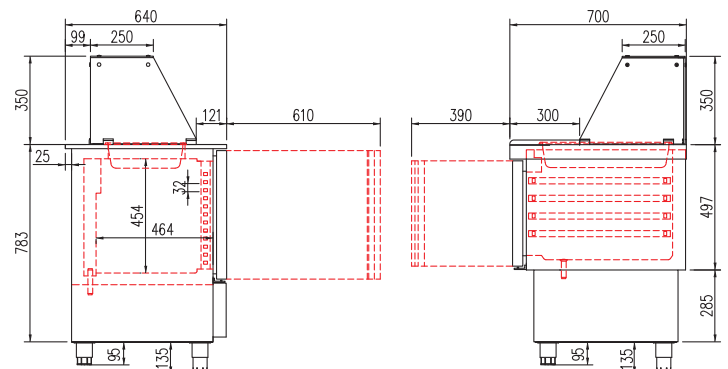
FAST & COOL FOOD

- 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)
- 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 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

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

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
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	420 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €


MFK-65
**MFK-100 / 140
 MFK-180 / 220**

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

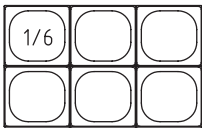


MFK-65

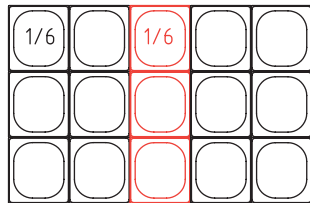


MFK-140

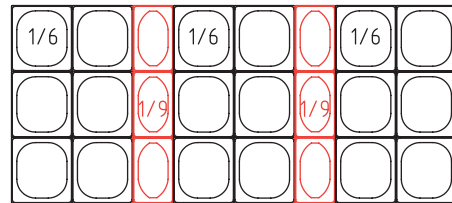
MFK-65



MFK-100

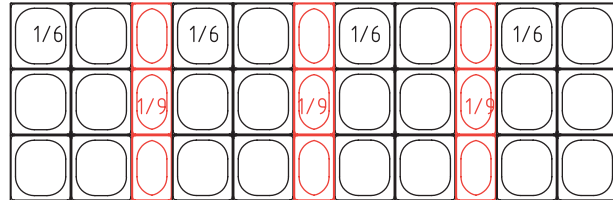


MFK-140



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

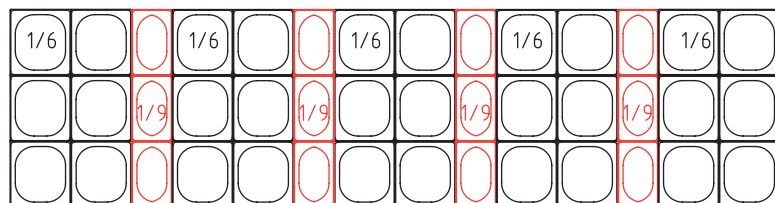
MFK-180



evaporador central
double fan evaporator



MFK-220

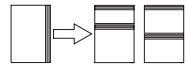
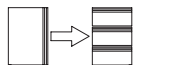




MFK70-135 2.505 €



MFK70-180 3.052 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system	470 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system	620 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	264
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614

*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

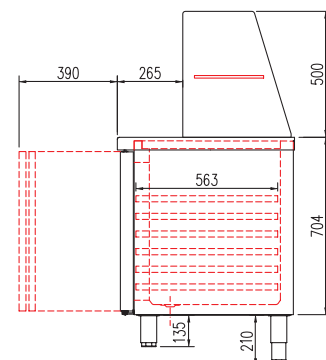
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad 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 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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
- 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, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 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
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

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



MFK70-180

evaporador central
double fan evaporator

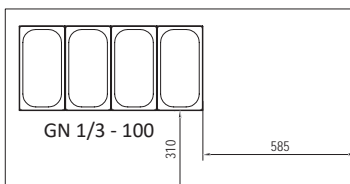


cajones opcionales
drawers on demand

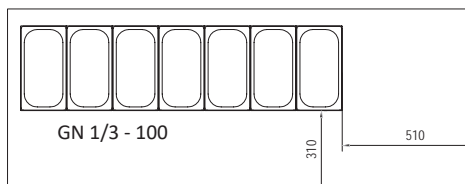


MFK70-135
Vista trasera
Back side view

MFK70-135



MFK70-180

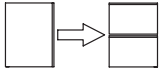




PC80-150-15-LGL 3.468 €



PC80-200-27-LGL 4.156 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	580 €
---	--	---	--------------

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	4	2	2	15	362	230V-50Hz	R134a*	304	340
											R290	502	272
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	8	3	3	27	562	230V-50Hz	R134a*	485	524
											R290	820	605

*opcional - optional

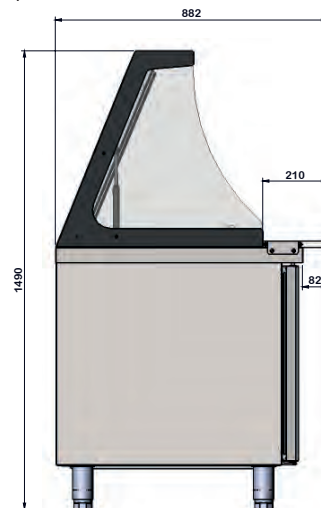
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, incluido 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)
 - Tabla de corte en polietileno
 - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
 - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
 - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
 - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
 - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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, rear side included
- 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 worktop, capacity for GN containers (see detail)
 - Polyethylene cutting table
 - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
 - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
 - Maximum product visibility by 6500 K LED
 - Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price
 - Perimetral gasket around the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 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	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with FLAT GLASS LID

2



evaporador central
double fan evaporator



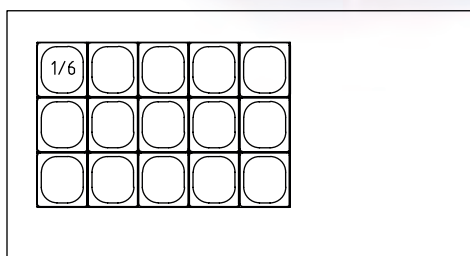
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



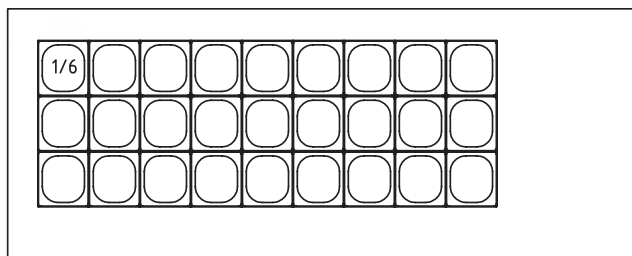
PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL


MFE-150 2.458 €

MFE-200 2.947 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera dobles refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	470 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	620 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	4	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	6	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

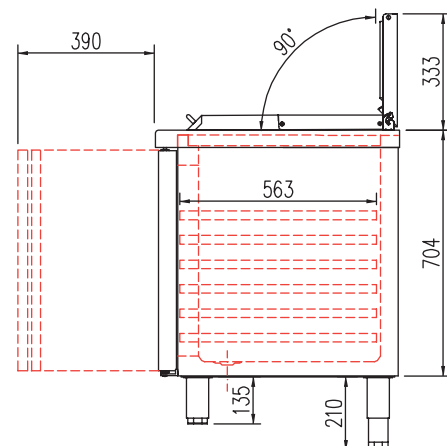
We reserve the right to change specifications without prior notice.

FAST & COOL 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 y plegable
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/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) with hinged stainless steel lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 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
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



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 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

2

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



cajones opcionales
drawers on demand,



evaporador central
double fan evaporator

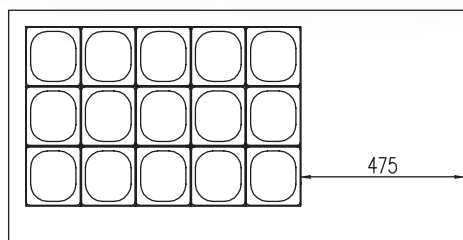


MFE-150

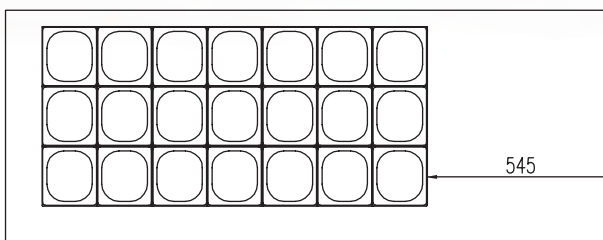


MFE-200

MFE-150



MFE-200





MFEI60-150	2.436 €
MFEI70-135	2.557 €



MFEI60-200	2.868 €
MFEI70-180	3.042 €



MFEI70-225	3.494 €
------------	---------



MFEI70-270	4.362 €
------------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	820	670

*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

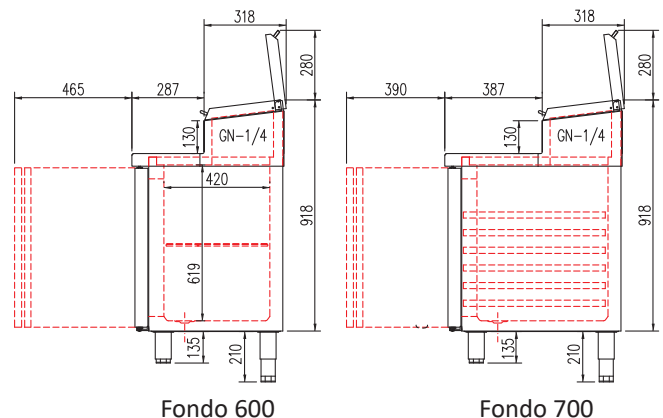
- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero 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
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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.

- *MFEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *MFEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *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*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *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	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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.



Fondo 600

Fondo 700

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

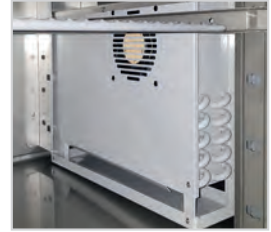
2

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



MFEI60-150

evaporador central
double fan evaporator



cajones opcionales
drawers on demand



encimera granito
opcional
optional granite
worktop



GN 1/4

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





MFEI80-150 2.915 €



MFEI80-200 3.367 €



MFEI80-250 3.873 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	2	8	362	230V-50Hz	R134a*	302	322
										R290	502	264
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	12	761	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

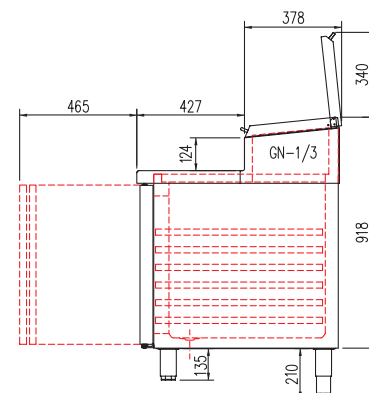
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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 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 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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 495x425 con bandeja recogedora

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
- 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, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 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

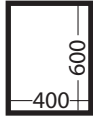
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla + bandeja trabajo 495x425	grill + tray 495x425	160 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



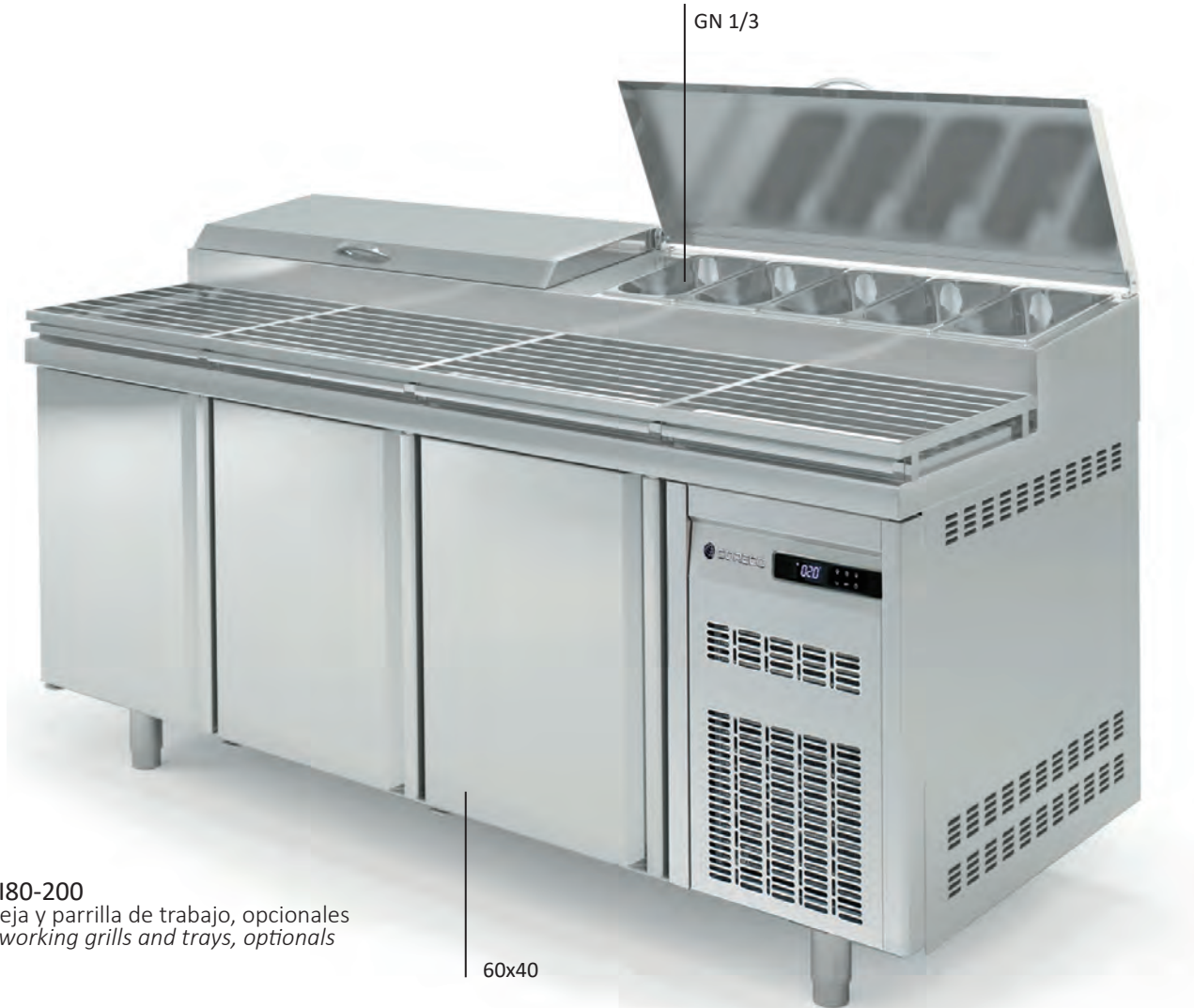
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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

2



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



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

60x40



evaporador central
double fan evaporator





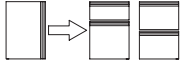
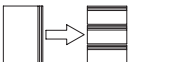
MFEI70-180-1/6 3.042 €



MFEI70-225-1/6 3.588 €



MFEI70-270-1/6 4.466 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera double refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system	470 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system	620 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	520	567
										R290	820	670

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

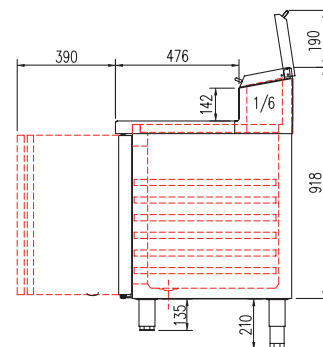
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- 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 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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.

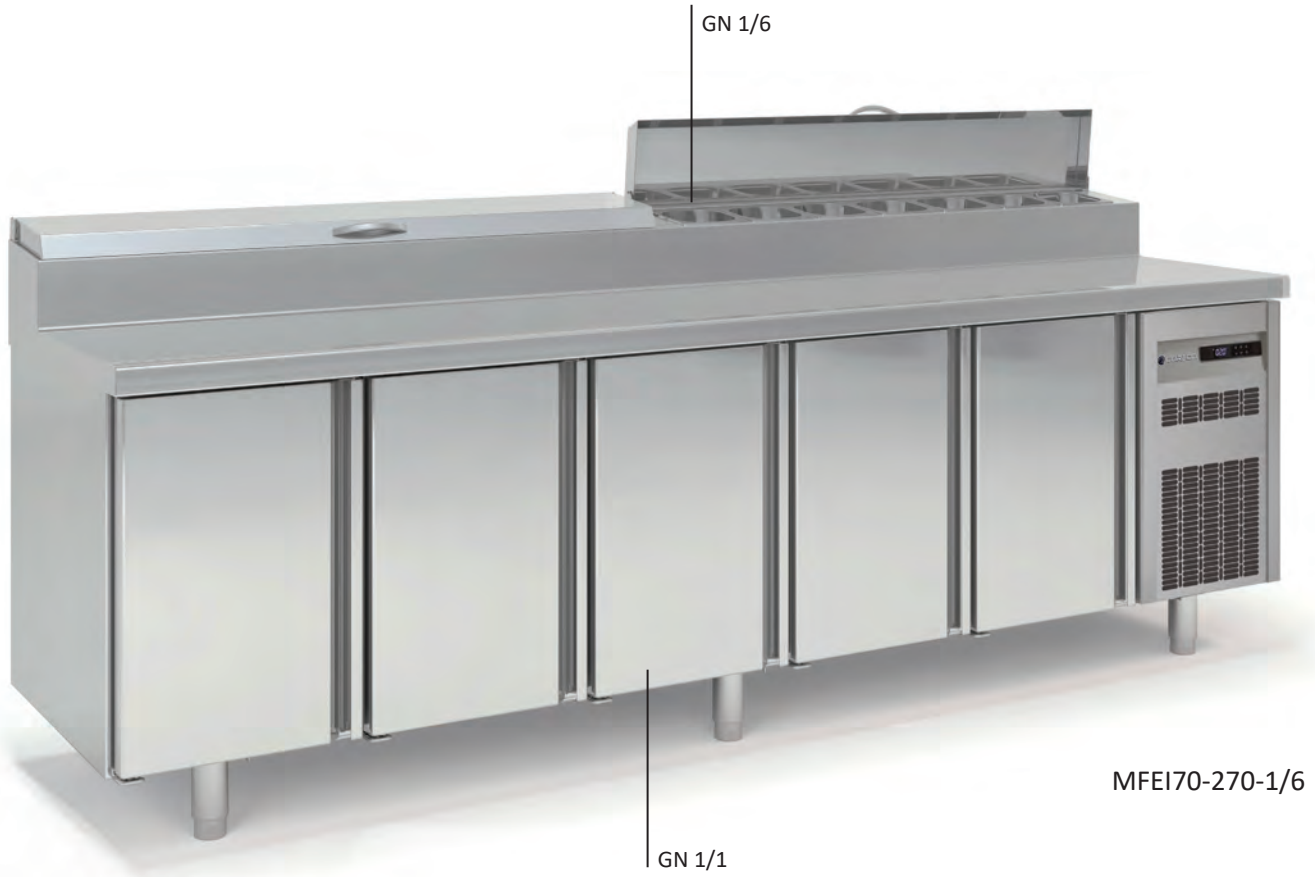
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- 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	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

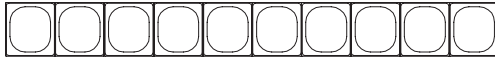
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



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



MFEI70-180-1/6
10xGN1/6-150



MFEI70-225-1/6
13xGN1/6-150



MFEI70-270-1/6
16xGN1/6-150



cajones opcionales
drawers on demand

evaporador central
double fan evaporator




MFPP-140 2.999 €

MFCP-140 3.546 €

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 387- *see page 387*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFPP-140	0°C +8°C	1365	890	700	2	2	5	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFCP-140	0°C +8°C	1365	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

 *opcional - *optional*

FAST & COOL 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 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*
- *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*
- *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	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €





evaporador central
double fan evaporator



cajones opcionales
drawers on demand



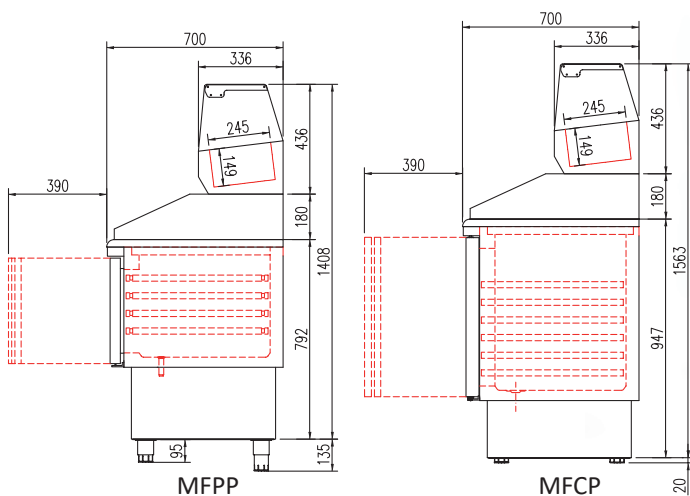
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFCP-140



MFPP-140





MR80-160 3.558 €



MR80-210 4.156 €



MR80-265 4.766 €

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 387- see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas neutras neutral containers	cajas refrigeradas refrigerated containers	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3	3	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3	3	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3	3	761	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355

*opcional - optional

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 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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 e 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
- 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, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

FAST & COOL FOOD

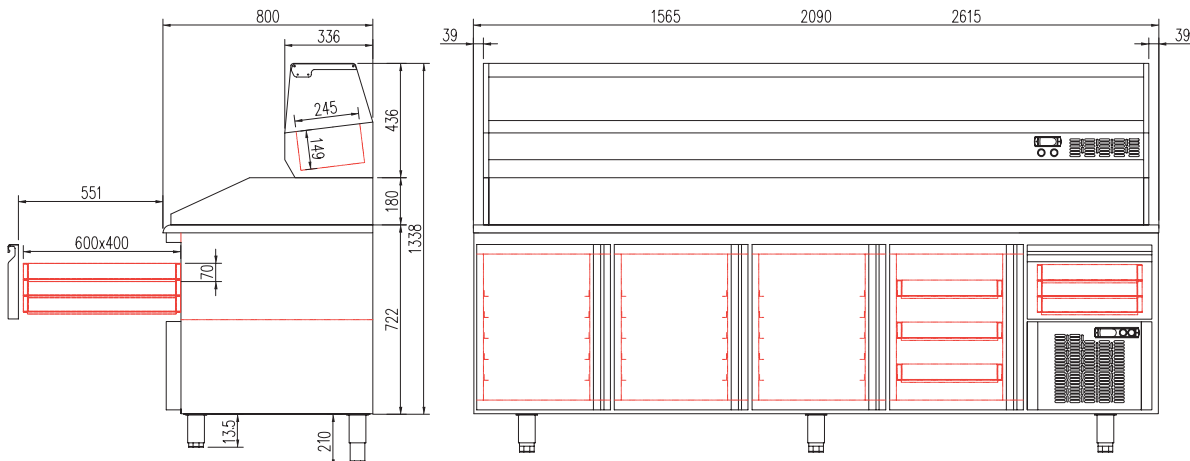
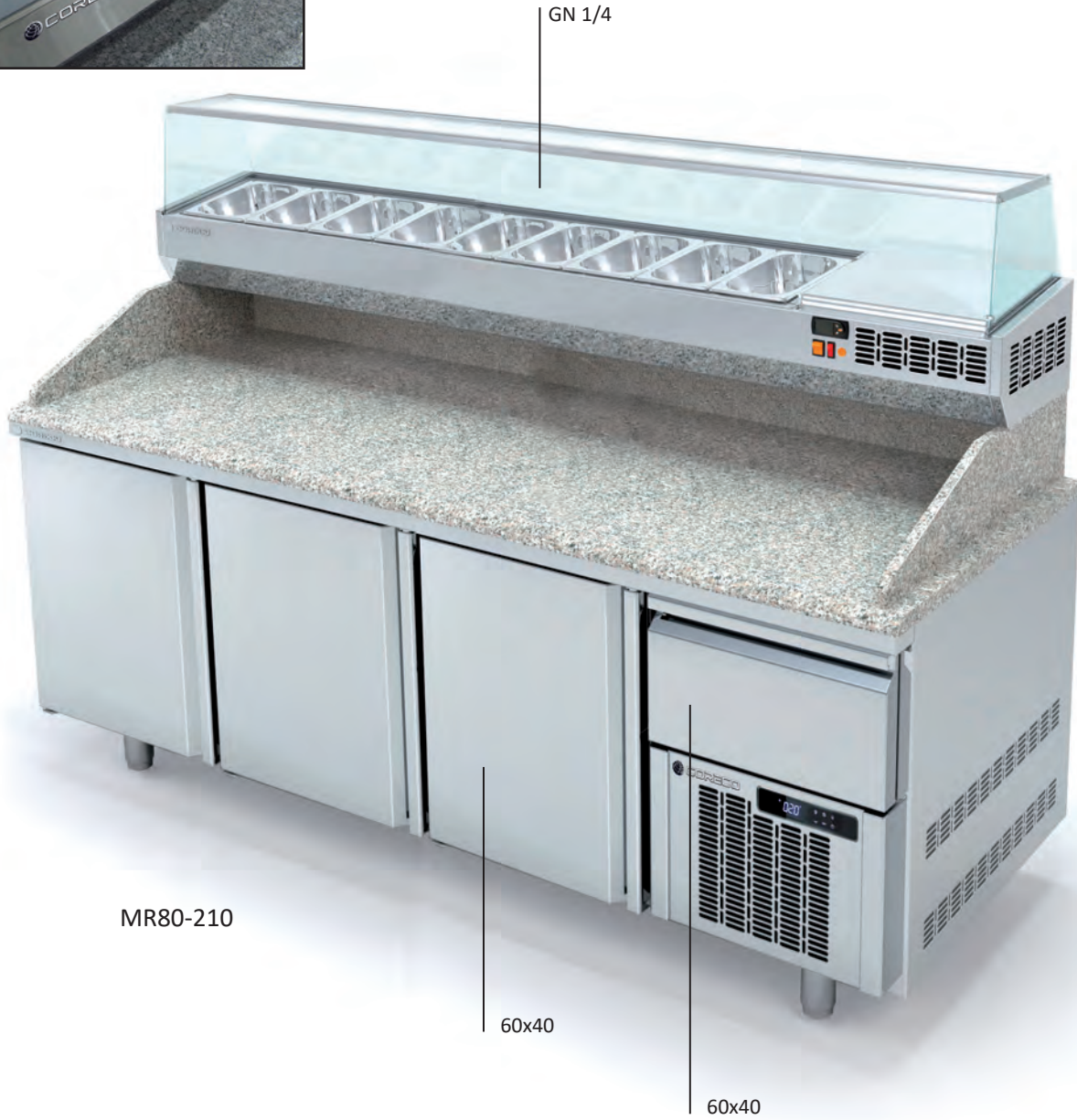
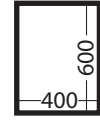
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	29 € x ud
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	37 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



Mesa fría PIZZA cajón neutro
 PIZZA counter with neutral drawer

2

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



FAST & cool
 FOOD 2



MFP70-180 4.278 €



MFP70-225 4.883 €



MFP80-200 4.320 €



MFP80-250 5.199 €

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 387- see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

FAST & COOL 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 peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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 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 working surface with 180 mm upstands*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

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, 5 contenedores incluidos

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, 5 containers included*

 Expositor de ingredientes, con luz
Topping unit with light


OPCIONES	OPTIONS	€
Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	220 €
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

Mesa fría PIZZA cajones neutros
 PIZZA counter with neutral drawers

2

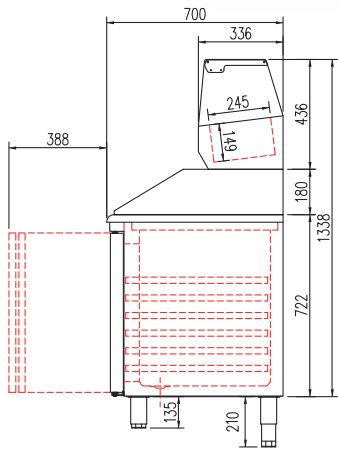


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

GN 1/4-150

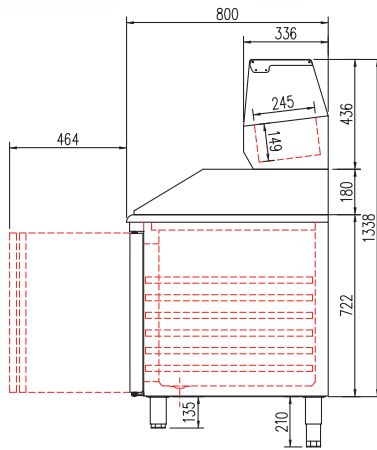


MFP70-225



MFP70

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

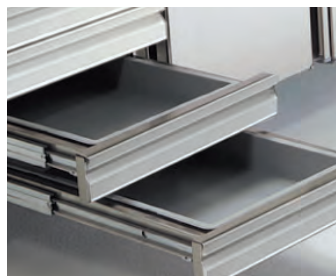


MFP80

Cajas en Gama 800
 Range 800 countainers



contenedores MFP80 containers



FAST & cool
 FOOD

2

MR60-150 2.989 €



MR70-135 3.147 €



MR80-150 3.483 €



MR60-200 3.441 €



MR70-180 3.719 €



MR80-200 4.199 €



MR60-250 4.030 €



MR70-225 4.246 €



MR80-250 4.499 €



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 387- *see page 387*

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	cajas containers 40x60	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MR60** estantes interiores de alambre de 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)
- 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
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de 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 32°C ambiente

- *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 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, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

 Expositor de ingredientes, con luz
 Topping unit with light

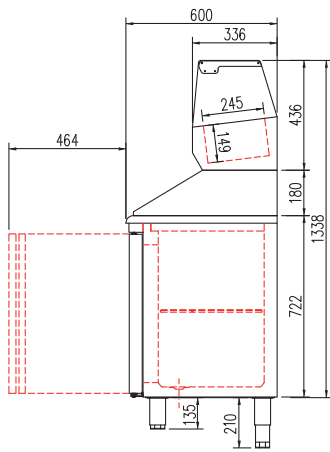



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

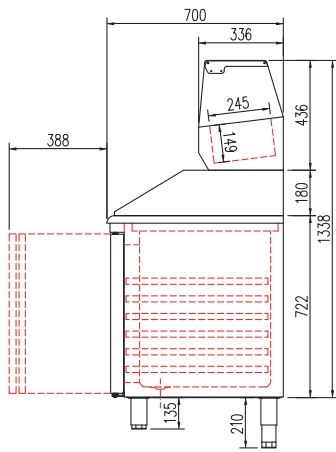
GN 1/4-150



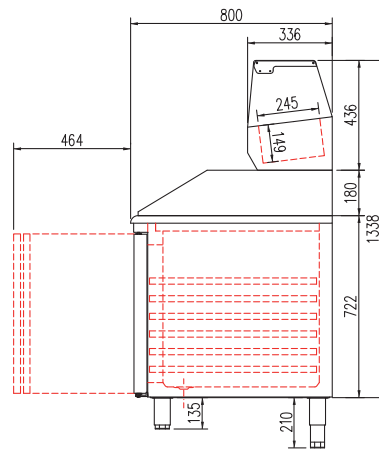
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



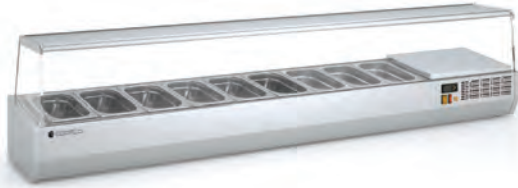
Fondo 800

MFP70:
cajones opcionales
drawers on demand

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

Cajas en Gama 800
Range 800 countainers





EI-1/4-135	1.178 €
EI-1/4-150	1.195 €
EI-1/4-180	1.278 €
EI-1/4-200	1.326 €
EI-1/4-225	1.389 €
EI-1/4-250	1.483 €

EI-1/3-135	1.220 €
EI-1/3-150	1.242 €
EI-1/3-180	1.326 €
EI-1/3-200	1.373 €
EI-1/3-225	1.411 €
EI-1/3-250	1.473 €

EI-1/4-135-T	1.036 €
EI-1/4-150-T	1.073 €
EI-1/4-180-T	1.168 €
EI-1/4-200-T	1.195 €
EI-1/4-225-T	1.295 €
EI-1/4-250-T	1.363 €

EI-1/3-135-T	1.089 €
EI-1/3-150-T	1.126 €
EI-1/3-180-T	1.220 €
EI-1/3-200-T	1.252 €
EI-1/3-225-T	1.357 €
EI-1/3-250-T	1.421 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

FAST & COOL FOOD

mod.	rango range °C	largo length (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity 1/4	capacidad capacity 1/3	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W EI-T	potencia power W EI
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	5	0	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	158	131	152
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	6	0	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	170	134	155
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	8	0	230V-50Hz	R134a*	140	156	182
							R290	190	136	162
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	9	0	230V-50Hz	R134a*	178	180	222
							R290	200	138	180
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	10	0	230V-50Hz	R134a*	178	184	226
							R290	210	140	182
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R134a*	178	186	228
							R290	225	143	185
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	0	5	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	158	131	152
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	5	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	170	134	155
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	7	230V-50Hz	R134a*	140	156	182
							R290	190	136	162
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	8	230V-50Hz	R134a*	178	180	222
							R290	200	138	180
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	10	230V-50Hz	R134a*	178	184	226
							R290	210	140	182
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R134a*	178	186	228
							R290	225	143	185

*opcional - optional

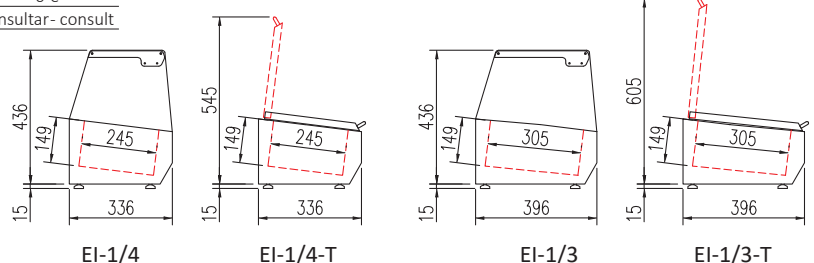
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- EI cúpula de cristal
- EI-T cubierta inox abatible
- 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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover
- 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

OPCIONES	OPTIONS	€
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

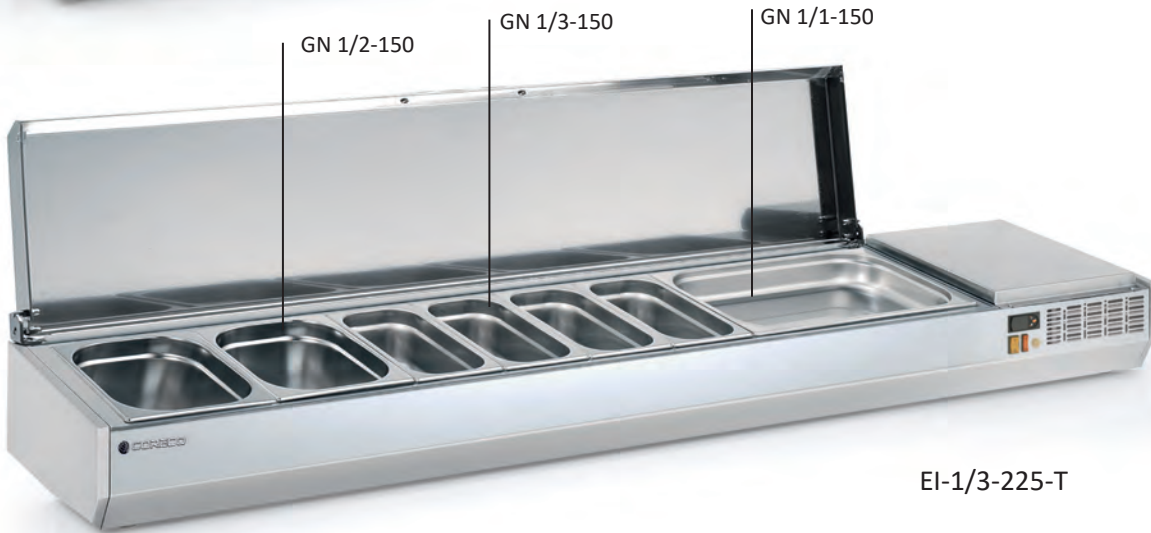
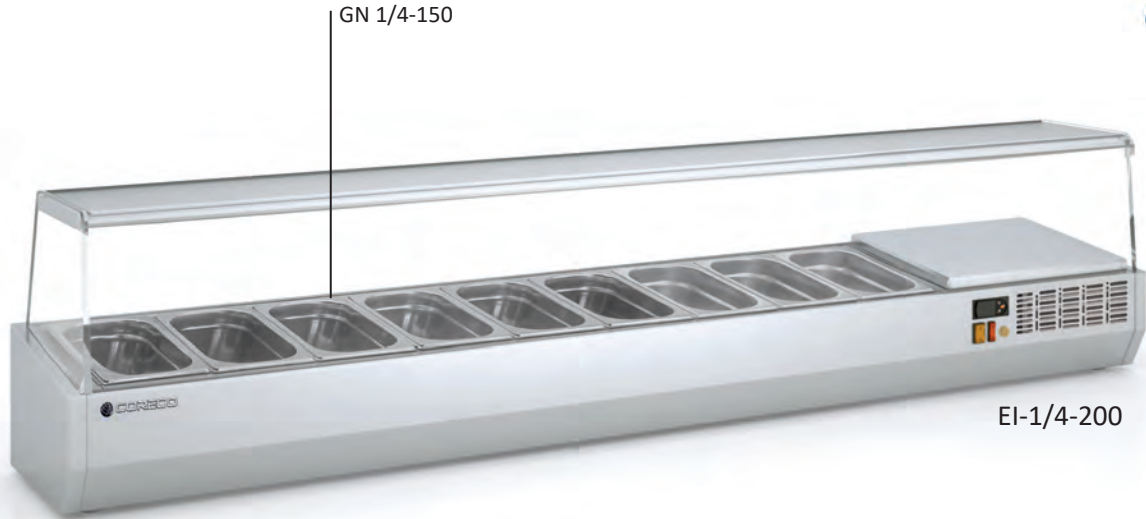


Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit

2



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



Luz de serie (EI)
Light as standard (EI)

EI-1/4-135
5xGN1/4



EI-1/4-150
6xGN1/4



EI-1/4-180
8xGN1/4



EI-1/4-200
9xGN1/4



EI1/4-225
10xGN1/4



EI-1/4-250
12xGN1/4



EI-1/3-135
5xGN1/3



EI-1/3-150
5xGN1/3



EI-1/3-180
7xGN1/3



EI-1/3-200
8xGN1/3



EI-1/3-225
10xGN1/3



EI-1/3-250
11xGN1/3

