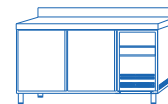




## Mesas refrigeradas



Mesas refrigeradas Serie 600	página 258
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1	página 264
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas	página 273
Mesas refrigeradas Gastronorm Serie 800	página 276
Accesorios mesas refrigeradas	página 277

# Mesas refrigeradas

Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo, etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.



**Minimizan el impacto del consumo con gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico**



**Los armarios con puertas de cristal incorporan iluminación LED**



**Control de la temperatura de forma rápida y sencilla**



VÍDEOS SECCIÓN

**Cajones con fondos perforados  
más limpios e higienicos**

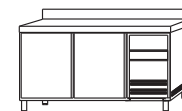
**Detalles de acabado en encimera  
y peto trasero ergonómicos  
ideal para hostelería**

**Ángulos interiores curvos  
con amplio radio,  
facilitan la limpieza**

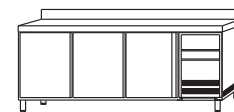
## Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



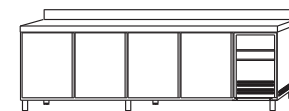
MPS-200



MPS-150 HC



MPS-200 HC



MPS-250 HC



new



### Mesas refrigeradas Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable. Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable. Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura. Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente. Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta. Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

### Mesas refrigeradas Snack puerta ciega de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC	19059752	2	Ciega	C	1018	250	0,249	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC	19059791	3	Ciega	C	1119	390	0,249	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC	19059820	4	Ciega	D	1919	530	0,332	2542 x 600 x 850

### Mesas refrigeradas Snack con puerta de cristal de -2° a +8° C

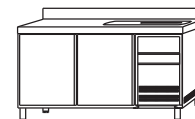
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC PC	19059755	2	Cristal	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC PC	19059807	3	Cristal	390	0,22	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC PC	19059823	4	Cristal	530	0,35	2542 x 600 x 850

### Mesas refrigeradas Snack color negro con puerta de cristal de -2° a +8° C

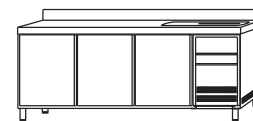
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC NEGRO PC	19111471	2	Cristal	250	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC NEGRO PC	19111472	3	Cristal	390	0,22	1492 x 600 x 850
MPS-250 HC NEGRO PC	19111473	4	Cristal	530	0,35	2542 x 600 x 850



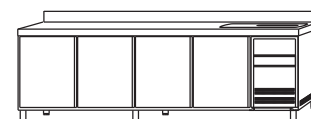
MPSF-200



MPSF-150 HC



MPSF-200 HC



MPSF-250 HC



### Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de los estantes regulables en altura.

- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30° C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

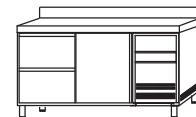
### Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPSF-150 HC	19059754	2	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850
MPSF-200 HC	19059803	3	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPSF-250 HC	19059830	4	D	1919	530	0,33	2542 x 600 x 850

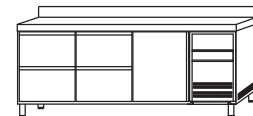
## Mesas refrigeradas con cajones - Serie 600



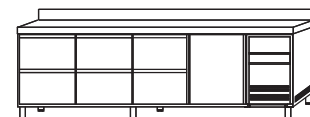
MPS-200-HHH



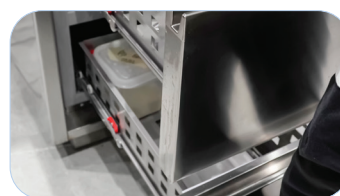
MPS-150 HC 2C-HD



MPS-200 HC 4C-HHD



MPS-250 HC 6C-HHHD



### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

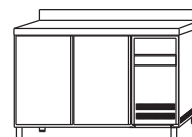
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable, con fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50/60 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

### Mesas refrigeradas con cajones Serie 600 de -2° a +8° C

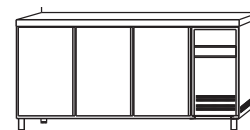
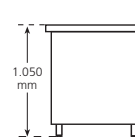
Modelo	Referencia	Nº Puer-tas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPS-150 HC HD	<b>19059761</b>	1	2	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850
MPS-150 HC HH	<b>19059760</b>	0	4	C	1018	250	0,25	1492 x 600 x 850
MPS-200 HC HDD	<b>19059812</b>	2	2	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPS-200 HC HHD	<b>19059811</b>	1	4	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPS-200 HC HHH	<b>19059810</b>	0	6	C	1119	390	0,25	2017 x 600 x 850
MPS-250 HC HDDD	<b>19060773</b>	3	2	D	1919	530	0,33	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHDD	<b>19059828</b>	2	4	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHHD	<b>19059827</b>	1	6	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850
MPS-250 HC HHHH	<b>19059829</b>	0	8	E	1920	530	0,33	2542 x 600 x 850



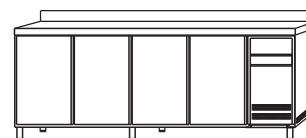
FMPS-200 HC



FMPS-150 HC



FMPS-200 HC



FMPS-250 HC



### Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura. Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo. Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante. Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.

- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Los modelos con puerta de cristal (-PC) están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa. Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.
- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

### Mesas refrigerada frente mostrador con puerta ciega Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volmen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC	19059751	2	Ciega	D	1194	335	0,25	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC	19059769	3	Ciega	C	1119	520	0,25	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC	19059813	4	Ciega	D	1920	701	0,33	2542 x 600 x 1045

### Mesas refrigerada frente mostrador con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC PC	19059696	2	Cristal	335	0,25	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC PC	19059780	3	Cristal	520	0,26	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC PC	19059815	4	Cristal	701	0,34	2542 x 600 x 1045

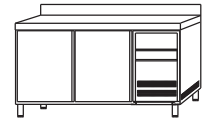
### Mesas refrigerada frente mostrador color negro con puerta de cristal Serie 600 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
FMPS-150 HC NEGRO PC	19111469	2	Cristal	335	0,25	1492 x 600 x 1045
FMPS-200 HC NEGRO PC	19111031	3	Cristal	520	0,25	2017 x 600 x 1045
FMPS-250 HC NEGRO PC	19111470	4	Cristal	701	0,34	2542 x 600 x 1045

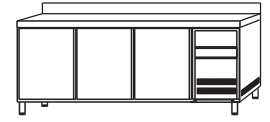




MNS-200



MNS-150 HC



MNS-200 HC



## Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

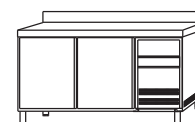
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera o a distancia.**

## Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600 de -18° a -20° C

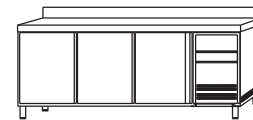
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MNS-150 HC	<b>19059839</b>	2	D	2121	250	0,32	1492 x 600 x 850
MNS-200 HC	<b>19059840</b>	3	E	2880	390	0,33	2017 x 600 x 850



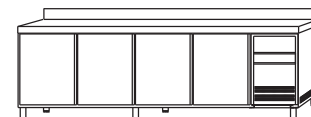
MPS-169-R



MPS-117-R  
MNS-117-R  
FMPS-117-R



MPS-169-R  
MNS-169-R  
FMPS-169-R



MPS-222-R  
FMPS-222-R



## Mesas para refrigeración, mantenimiento de congelados y frente mostrador pre-instaladas Serie 600

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparadas para refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Dotación de estantes: 1 parrilla por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia, puertas de cristal, etc.

## Mesa refrigeración snack de -2° a +8° y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

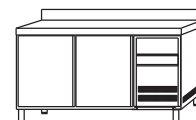
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
MPS-117-R HC	19059836	2	250	-2 +8°C	1192 x 600 x 850
MPS-169-R HC	19076122	3	390	-2 +8°C	1717 x 600 x 850
MPS-222-R HC	19076126	4	530	-2 +8°C	2242 x 600 x 850
MNS-117-R HC	19076373	2	250	-22 -18 °C	1192 x 600 x 850
MNS-169-R HC	19078563	3	390	-22 -18 °C	1717 x 600 x 850

## Mesa refrigerada frente mostrador de -2° a +8° C

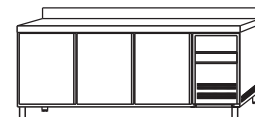
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
FMPS-117-R HC	19076089	2	335	-2 +8°C	1192 x 600 x 1045
FMPS-169-R HC	19076094	3	520	-2 +8°C	1717 x 600 x 1045
FMPS-222-R HC	19076098	4	701	-2 +8°C	2242 x 600 x 1045



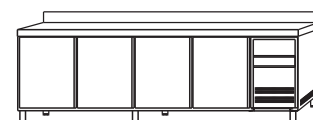
MPG-180



MPG-135 HC



MPG-180 HC



MPG-225 HC



## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**
- Las mesas con puertas de cristal incorporan cerradura de serie.

## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

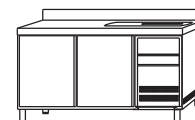
Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC	19059852	2	Ciega	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC	19059875	3	Ciega	C	1119	455	0,25	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC	19059909	4	Ciega	E	1920	615	0,33	2242 x 700 x 850

## Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal de -2° a +8° C

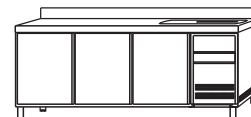
Modelo	Referencia	N° Puertas	Tipo puerta	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC	19059858	2	Cristal	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC	19068453	3	Cristal	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC	19059916	4	Cristal	615	0,35	2242 x 700 x 850



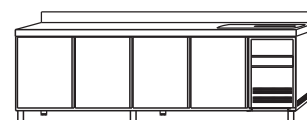
MPGF-180 HC



MPGF-135 HC



MPGF-180 HC



MPGF-225 HC



### Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- El sobre lleva incorporado un fregadero con escurridor y cubeta de 340 x 370 x 150 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.

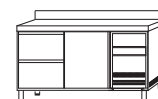
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

### Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

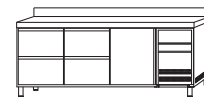
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Tipo	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGF-135 HC	<b>19059859</b>	2	Fregadero	C	1018	290	0,22	1342 x 700 x 850
MPGF-180 HC	<b>19059892</b>	3	Fregadero	C	1119	455	0,22	1792 x 700 x 850
MPGF-225 HC	<b>19059910</b>	4	Fregadero	E	1920	615	0,35	2242 x 700 x 850



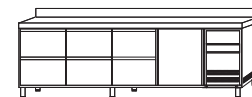
MPG-180-HD



MPG-135 HC-HD



MPG-180 HC-HDD



MPG-225 HC-HHD

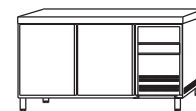
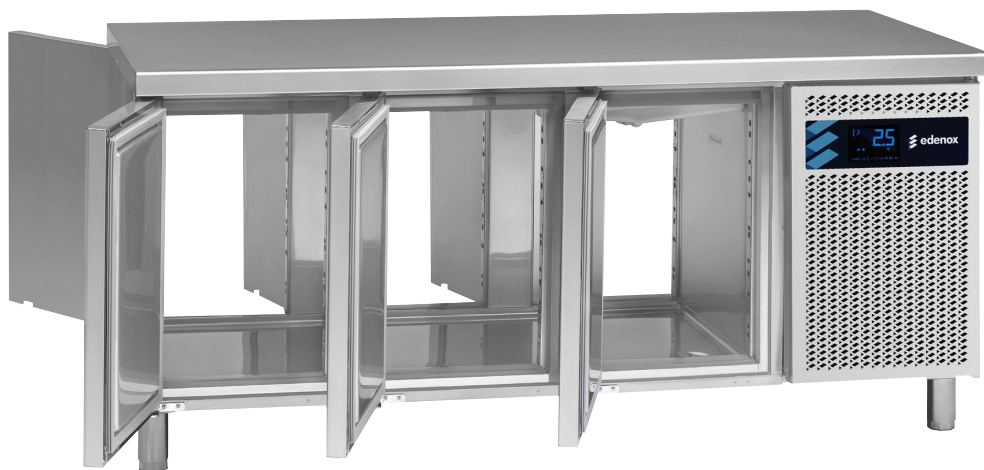


## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

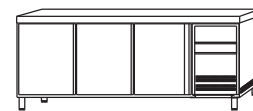
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable, con fondos perforados provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- 1 puerta: dos cajones GN.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

## Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

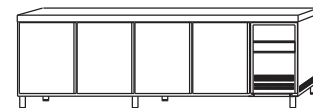
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC HD	19059865	1	2	C	1018	290	0.249	1342 x 700 x 850
MPG-135 HC HH	19059864	0	4	C	1018	290	0.249	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC HDD	19059907	2	2	C	1178	455	0.249	1792 x 700 x 850
MPG-180 HC HHD	19059906	1	4	C	1178	455	0.249	1792 x 700 x 850
MPG-180 HC HHH	19059908	0	6	D	1178	455	0.249	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC HDDD	19059921	3	2	E	1920	615	0.332	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHDD	19059924	2	4	E	1920	615	0.332	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHHH	19059922	1	6	E	1920	615	0.332	2242 x 700 x 850
MPG-225 HC HHHH	19059923	0	8	E	1920	615	0.332	2242 x 700 x 850



MPGC-135



MPGC-180



MPGC-225

MPGC-180



### Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1

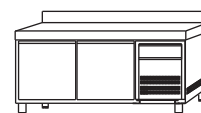
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
  - Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
  - Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
  - Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

### Mesas refrigeradas Gastronorm con puertas pasantes Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

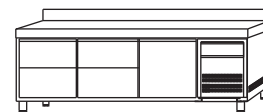
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGC-135 HC	<b>19076279</b>	4	290	0,25	1342 x 778 x 850
MPGC-180 HC	<b>19076280</b>	6	455	0,25	1792 x 778 x 850
MPGC-225 HC	<b>19076231</b>	8	615	0,33	2242 x 778 x 850



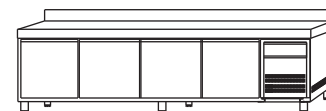
MPGB-180 HC 5C



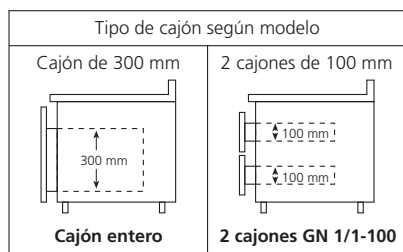
MPGB-135 HC



MPGB-180 HC 5C



MPGB-225 HC



### Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1

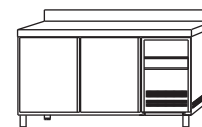
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Mesas especialmente diseñadas para utilizar como soporte refrigerado de aparatos de cocción, preparación y conservación.
- La altura de 600 mm permite que el plano de trabajo de los aparatos esté entre 850 mm y 900 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Encimera con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Encimera y cuerpo interior en acero inoxidable AISI 304 18/10, acabado satinado.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cajones fabricados en acero inoxidable AISI 304 18/10 con tirador incorporado y fondo perforado. Provistos de guías telescópicas con salida suficiente para salvar el plano de trabajo.
- En todos los modelos, el cajón adyacente al grupo frigorífico tiene una profundidad de 200 mm y una altura útil de 250 mm.
- Cajones adaptados para cubetas de profundidad 100 y 200 mm.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +30 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz
- La mesas bajas también se pueden suministrar con puertas.

### Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

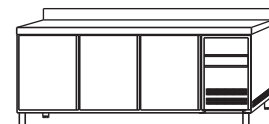
Modelo	Referencia	Nº cajones y cajoneras	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGB-135 HC	19059844	2	D	1194	105	0,25	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC	19059846	3	D	1194	170	0,25	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC	19059847	4	D	1635	230	0,33	2242 x 700 x 584
MPGB-135 HC 3C	19059845	1-2	D	1194	105	0,25	1342 x 700 x 584
MPGB-180 HC 5C	19060774	1-4	D	1194	135	0,25	1792 x 700 x 584
MPGB-225 HC 7C	19059848	1-6	E	1635	230	0,33	2242 x 700 x 584



MNG-180



MNG-135 HC



MNG-180 HC



### Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Los marcos de las puertas incorporan un sistema de calefacción para evitar la acumulación de hielo.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- **Bajo pedido pueden fabricarse sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

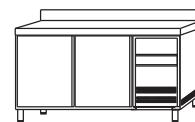
### Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1 de -18° C a -20° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MNG-135 HC	<b>19059925</b>	2	D	2121	290	0,32	1342 x 700 x 850
MNG-180 HC	<b>19059931</b>	3	E	2880	455	0,33	1792 x 700 x 850

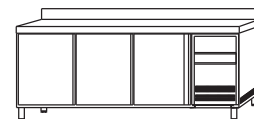




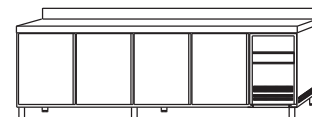
MPG-147



MPG-102  
MNG-102



MPG-147  
MNG-147



MPG-192-GN-R HC



### Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

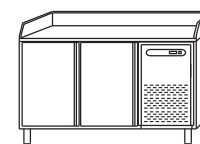
- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del descongelado automático y la iluminación.**
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

### Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C y mantenimiento congelados de -18° a -20° C

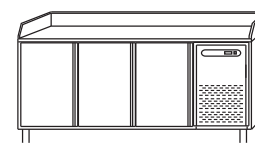
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Dimensiones (mm)
MPG-102-GN-R HC	<b>19059866</b>	2	290	-2 +8 °C	1042 x 700 x 850
MPG-147-GN-R HC	<b>19068969</b>	3	455	-2 +8 °C	1492 x 700 x 850
MPG-192-GN-R HC	<b>19068990</b>	4	615	-2 +8 °C	1942 x 700 x 850
MNG-102-GN-R HC	<b>19069404</b>	2	290	-22 -18 °C	1042 x 700 x 850
MNG-147-GN-R HC	<b>19069405</b>	3	455	-22 -18 °C	1492 x 700 x 850



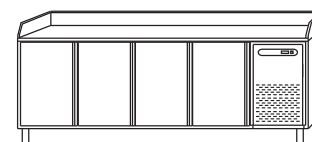
MPG-180 HC GR



MPG-135 HC GR



MPG-180 HC GR



MPG-225 HC GR



Puede encontrar los expositores refrigerados de ingredientes en la sección de vitrinas.

## Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/3 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.

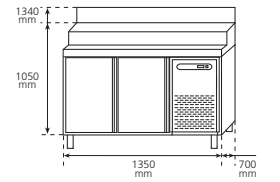
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

## Mesas refrigeradas para preparación de pizzas con encimera de granito Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

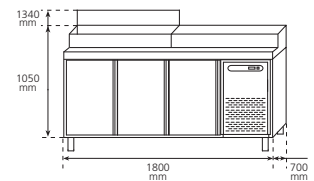
Modelo	Referencia	N° Puertas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Volumen (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPG-135 HC GR	19060227	2	C	1018	290	0,25	1342 x 700 x 850
MPG-180 HC GR	19060778	3	C	1119	455	0,25	1792 x 700 x 850
MPG-225 HC GR	19060229	4	E	1920	615	0,33	2242 x 700 x 850



MPGE2-180-I HC



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-IHC



## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

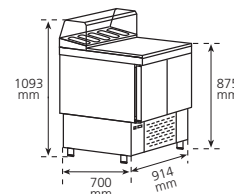
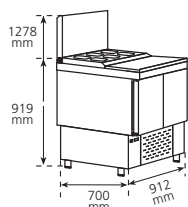
Modelo	Referencia	Nº Puer-tas	Tipo cubetas GN	Nº cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Profundidad trabajo útil (mm)	Profunddad (mm)	Dimensiones (mm)
MPGE2-135-I HC GN1/4	19079366	2	1/4 GN	7	290	0.369	375	700	1350 x 700 x 850
MPGE2-180-I HC GN1/4	19079367	3	1/4 GN	10	445	0.593	375	700	1800 x 700 x 850
MPGE2-135-I HC GN1/3	19074136	2	1/3 GN	7	290	0.369	315	700	1350 x 708 x 850
MPGE2-180-I HC GN1/3	19074138	3	1/3 GN	9	445	0.593	315	700	1800 x 708 x 850
MPPE2-150 I HC GN1/4	19104541	2	1/4 GN	8	405	0.369	474	800	1495 x 808 x 1055
MPPE2-200 I HC GN1/4	19104543	3	1/4 GN	11	605	0.796	474	800	2018 x 808 x 850
MPPE2-150 I HC GN1/3	19104540	2	1/3 GN	7	405	0.369	415	800	1495 x 808 x 1055
MPPE2-200 I HC GN1/3	19104542	3	1/3 GN	10	605	0.796	415	800	2018 x 808 x 850



MPGE-100-HC



MPGP-100-G-HC



## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- **Modelo MPGE:** Equipado en el sobre con tabla de polietileno higiénica extraíble y con tapa abatible en acero inoxidable con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°.
- Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 2 x GN 1/1 (o subdivisiones) de profundidad 200 mm en los laterales y 3 x GN 1/6 de profundidad 100 mm en la parte central. Incluye dos perfiles divisorios de 530 mm.
- **Modelo MPGP:** Equipado con encimera de granito y expositor de ingredientes cubierto por vitrina de cristal.
- - Alojamiento superior para cubetas GN (no incluidas en dotación): 5 x GN 1/6 de profundidad 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290 libre de CFC.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

## Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPGE-100 HC	<b>19060549</b>	2	200	0,25	906 x 700 x 920
MPGP-100-G HC	<b>19060548</b>	2	200	0,25	910 x 700 x 895



MPG-140 NS

### Mesas refrigeradas para preparación Serie GN 1/1

- Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 – Compactas 0° a +8° C
- Fabricado especialmente en acero inoxidable de alta calidad para aplicaciones profesionales intensivas, con un diseño muy robusto y un acabado perfecto.
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, sin peto.
- Como opción disponible con cajones de acero inoxidable con placas inferiores perforadas y guías telescópicas deslizantes, con capacidad de retracción completa para optimizar la superficie de trabajo.
- Evaporador estático. Evaporación automática del agua de descongelación.
- Tirador ergonómico, de longitud completa, perfectamente integrado que asegura una apertura práctica.
- Control digital intuitivo que permite ajustar los parámetros de temperatura de manera fácil y rápida.
- Panel frontal con diseño de ventilación frontal que permite integrar la máquina sin penalizar el rendimiento.
- Equipado con 1 rejilla GN 1/1 por cada puerta.
- Temperatura de trabajo de 0 °C a +8 °C.
- Voltaje: 230 V 1+N – 50 Hz.
- **Modelos MPGE**
- Encimera abierta adecuada para contenedores GN y superficie de trabajo de polietileno de alta densidad adecuada para el manejo de alimentos. Tapa basculante con posición de apertura fija. Contenedores GN no incluidos como estándar.
- **Modelos MPGP**
- Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPG-090 NS

### Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puer-tas	Clase de eficiencia energética	Consumo anual eléctrico (kWh)	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
▶ MPG-090 NS	<b>19111576</b>	2	D	1403	155	245	315	894 x 700 x 850
▶ MPG-140 NS	<b>19111578</b>	3	D	1608	232	267	474	895 x 700 x 850

### Modelos MPGE

Encimera abierta adecuada para contenedores GN y superficie de trabajo de polietileno de alta densidad adecuada para el manejo de alimentos. Tapa basculante con posición de apertura fija. Contenedores GN no incluidos como estándar.

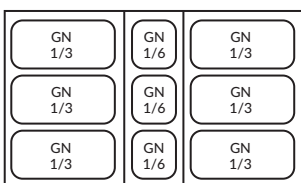


MPGE-090

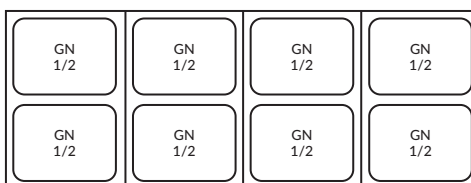


MPGE-140

ETS-090 GN 1/3 + 1/6



ETS-140 GN 1/2



### Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
MPGE-090	19111575	2	155	245	375	894 x 700 x 850
MPGE-140	19111577	3	232	267	315	1358 x 700 x 850

### Modelos MPGP

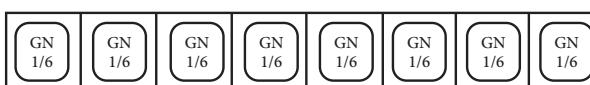
Encimera de trabajo de acero inoxidable de 30 mm, inyectada con poliuretano libre de CFC, con área abierta para contenedores GN 1/6. Contenedores GN no incluidos como estándar.



MPGP-090



MPGP-140

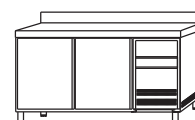


### Mesas refrigeradas de preparación Serie GN 1/1 de -2° a +8° C

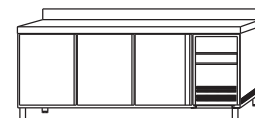
Modelo	Referencia	N° Puertas	Capacidad (l)	Potencia (W)	Profundidad trabajo útil (mm)	Dimensiones (mm)
MPGP-090	19111573	2	155	245	375	894 x 700 x 850
MPGP-140	19111579	3	232	267	474	1358 x 700 x 850



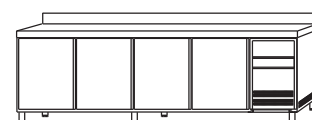
MPP-200 HC



MPP-150 HC



MPP-200 HC



MPP-250 HC



### Serie 800, euronorma 600 x 400

- Las mesas refrigeradas de Edenox, con su nuevo diseño incorporan sistema de ventilación y condensación frontal, lo que les permite aspirar y expulsar aire por delante, asegurando un óptimo rendimiento incluso en espacios encajonados.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador estático.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- **Nuevo control electrónico de la temperatura, de gran formato y con gestión del desescarche automático y la iluminación.**
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 30 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla 600 x 400 y dos juegos de guías por puerta. Capacidad de hasta 10 niveles por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.
- Las mesas con puertas de cristal incorporan iluminación LED

### Serie 800, euronorma 600 x 400 de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (l)	Temperatura (°C)	Potencia (kW)	Dimensiones (mm)
MPP-150 HC	19071243	2	325	-2 +8 °C	0,220	1492 x 800 x 850
MPP-200 HC	19071242	3	584	-2 +8 °C	0,303	2017 x 800 x 850
MPP-250 HC	19076321	4	792	-2 +8 °C	0,303	2542 x 800 x 850



TIPO	Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características
PARIILLAS	APMS525	<b>19014763</b>	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central
	APMS460	<b>19014764</b>	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parilla extremo
	EVP 1/1	<b>19001002</b>	325 x 530	Mesas Gastro-norm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASMS3N	<b>19014765</b>	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles
	AGMG562	<b>19010572</b>	562	Mesas Gastro-norm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías
PARIILLAS BOTELLEROS	APB400	<b>19014766</b>	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical
SUJECCIÓN PARIILLAS	ASB	<b>19014767</b>	4 por parrilla	-	Botellero	EB
KIT RUEDAS	MR4R	<b>19016846</b>	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	2 con freno + 2 sin freno
	MR6R	<b>19011005</b>	Mesas Snack y Gastronorm	100	Mesas Snack y Gastronorm	3 con freno + 3 sin freno

### Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
Mesa snack	Sin encimera	<b>-168</b>
MPS,FMPS,MNS	Sin peto	<b>0</b>
	Grupo Izquierda	<b>68</b>
	Kit 4 ruedas	<b>111</b>
Mesa gastronorm	Cerradura	<b>37</b>
MPG,MNG	Tolva	<b>185</b>
	Respaldo Inox	<b>Consultar precio</b>

### Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

SERIE SNACK	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPS-150 HC	MPS-200 HC	MPS-250 HC	MNS-150 HC	MNS-200 HC
Referencia	19059752	19059791	19059820	19059839	19059840

### Precio P.V.P de los modelos de mesa con las opciones más habituales

SERIE GASTRONORM	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	REFRIGERACIÓN	CONGELACIÓN	CONGELACIÓN
Modelo	MPG-135 HC	MPG-180 HC	MPG-225 HC	MNG-135 HC	MNG-180 HC
Referencia	19059852	19059875	19059909	19059925	19059931