

MESAS REFRIGERADAS

La gama de mesas refrigeradas ofrece soluciones particulares a cada necesidad



Las mesas refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción.

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.



Mesas para la preparación de pizzas y saladettes

La gama de mesas refrigeradas de edenox, cuenta con modelos diseñados especialmente para la elaboración de pizzas y ensaladas. Estos modelos están provistos de encimeras de granito, acero inoxidable y tablas de polietileno.

Los modelos de pizza permiten incorporar expositores de ingredientes en su parte superior mientras que otros modelos permiten alojar en su encimera varias cubetas Gastronorm que pueden protegerse mediante una tapa de acero inoxidable.



Mesa con encimera de granito y expositor de ingredientes.



Mesa con compartimentos para alojar cubetas Gastronorm.



Mesa equipada con tabla de polietileno higiénica extraíble.



Mesa con encimera de granito y alojamiento para cubetas GN.

LA GAMA DE MESAS REFRIGERADAS OFRECE SOLUCIONES PARTICULARES A CADA NECESIDAD



Mesas con fregadero y escurridor.



Mesas refrigeradas Gastronorm de altura 600 mm.



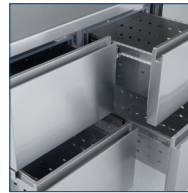
Mesas refrigeradas con cajones.



Mesas refrigeradas con encimera de altura 1050 mm "Frente mostrador".



Los detalles de acabado en el canto delantero de la encimera, y el peto trasero de 100 mm de altura, hacen de las mesas refrigeradas elementos de trabajo ergonómicos y seguros para los profesionales del sector de la hostelería.



Los cajones cuentan con fondos perforados y están provistos de **guías telescópicas** con salida total para salvar completamente el área de trabajo.



Control de la temperatura

Termostato pensado para los usuarios más exigentes, permite ajustar los parámetros de trabajo y temperatura de forma rápida y sencilla. Elegante diseño con teclas sensitivas, monitorizando en todo momento la temperatura interior del mueble. Realiza y controla el desescarche automático.

Un gran aislamiento se traduce en eficiencia energética, pues se reducen al máximo las posibles pérdidas de frío. Todas las mesas refrigeradas de edenox cuentan con un aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.



Puertas

Están construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 y embutidas en su interior, lo que incrementa su robustez y aislamiento térmico. El burlete cuenta con cámaras de aislamiento y son muy fáciles de sustituir. Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y junta magnética en los cuatro lados para una perfecta fijación. Las puertas y los cajones incorporan tirador en acero inoxidable.



Pies en acero inoxidable

Son fácilmente regulables en altura y cumplen con las normas sanitarias pues tienen la rosca oculta que evita la acumulación de polvo y suciedad.



Encimera

Están fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10 en acabado satinado SCOTCH-BRITE.



Unidad condensadora

Cuenta con un potente grupo frigorífico y un dispositivo de evaporación automática del agua de desescarche. Es fácilmente extraíble gracias a un sencillo sistema de guías que facilita las operaciones de mantenimiento.



Garantía de limpieza

La superficie interior de las mesas refrigeradas es completamente lisa, además todos sus ángulos interiores son curvos con un amplio radio, lo que facilita y asegura las operaciones de limpieza.



MPS-200



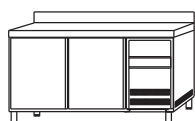
Tirador incorporado en la puerta.



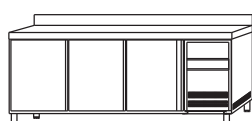
Contrapuerta embutida.



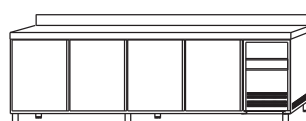
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPS-150



MPS-200



MPS-250

Mesas refrigeradas Serie 600

- 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.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su 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.
- 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-134 A, 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla 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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150	8013101	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	-
MPS-200	8013102	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	-
MPS-250	8013103	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	-



MPSF-200



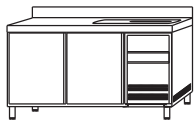
Tirador incorporado en la puerta.



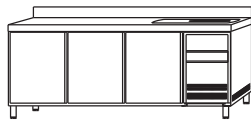
Contrapuerta embutida.



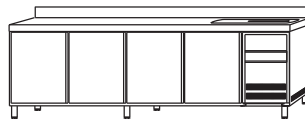
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



MPSF-150



MPSF-200



MPSF-250

Mesas refrigeradas con fregadero Serie 600

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 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 AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable AISI-304 18/10 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-134 A, 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación de estantes: 1 parrilla 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

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPSF-150	8013104	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	-
MPSF-200	8013105	3	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	-
MPSF-250	8013106	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	-



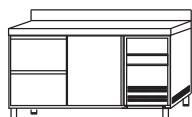
MPS-200-6C



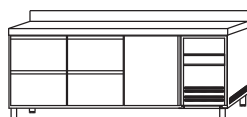
Cajones con guías telescópicas.



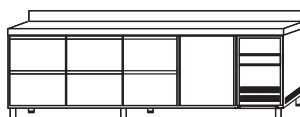
Cajón con tirador incorporado.



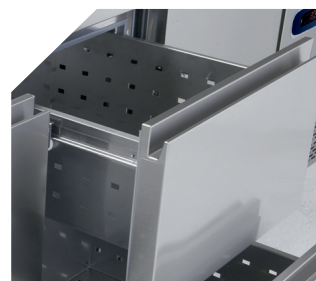
MPS-150-2C



MPS-200-4C



MPS-250-6C



Cajones con fondo perforado.

Mesas refrigeradas con cajones Serie 600

- Encimera en acero inoxidable satinado AISI-304 18/10, 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.
- 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.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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-134 A, 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °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, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPS-150-2C	8013107	1	2	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	-
MPS-150-4C	8013108	-	4	250	350	1/5	1492 x 600 x 850	-
MPS-200-2C	8013109	2	2	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	-
MPS-200-4C	8013110	1	4	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	-
MPS-200-6C	8013111	-	6	390	396	1/4	2017 x 600 x 850	-
MPS-250-2C	8013112	3	2	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	-
MPS-250-4C	8013113	2	4	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	-
MPS-250-6C	8013114	1	6	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	-
MPS-250-8C	8013115	-	8	530	615	3/8	2542 x 600 x 850	-



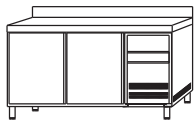
MNS-200



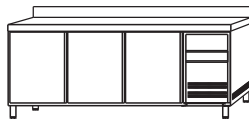
Encimera con canto delantero curvo.



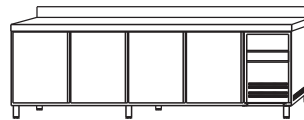
Tirador incorporado en la puerta.



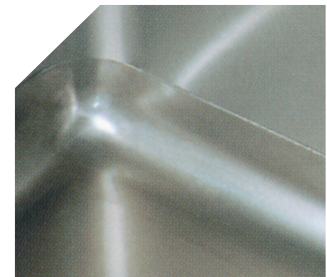
MNS-150



MNS-200



MNS-250



Interior con uniones curvas.

Mesas para mantenimiento de congelados Serie 600

- 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.
- 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.
- 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 AISI-304 18/10 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-404 A libre de CFC.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo: de -18° a -20° C con 38 °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, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNS-150	8053101	2	250	880	3/8	1492 x 600 x 850	-
MNS-200	8053102	3	390	880	1/2	2017 x 600 x 850	-
MNS-250	8053103	4	530	1014	5/8	2542 x 600 x 850	-



FMPS-200



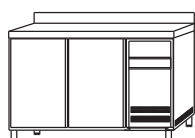
Cajón con tirador incorporado.



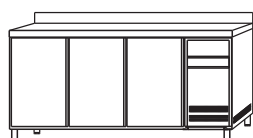
Contrapuerta embutida.



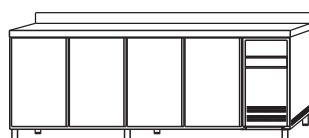
Con puerta de cristal.



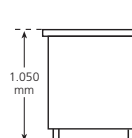
FMPS-150



FMPS-200



FMPS-250



Mesas refrigeradas frente mostrador Serie 600

- 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.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuestas 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.
- Contrapuestas 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Los modelos **con puerta de cristal (-C)** 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
iluminación LED

Modelo	Referencia	Características	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
FMPS-150	8033101	-	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	-
FMPS-200	8033102	-	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	-
FMPS-250	8033103	-	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	-
FMPS-150-C	8033104	puerta de cristal	2	335	350	1/5	1492 x 600 x 1050	-
FMPS-200-C	8033105	puerta de cristal	3	520	396	1/4	2017 x 600 x 1050	-
FMPS-250-C	8033106	puerta de cristal	4	701	615	3/8	2542 x 600 x 1050	-



MPG-180



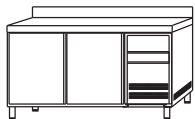
Tirador incorporado en la puerta.



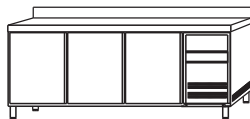
Contrapuerta embutida.



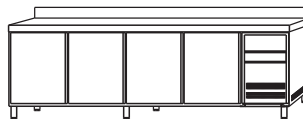
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-135



MPG-180



MPG-225

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- 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.
- Contrapuestas 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °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 iluminación LED

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135	8073101	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	-
MPG-180	8073102	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	-
MPG-225	8073103	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	-



MPGF-180



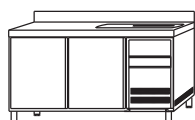
Encimera con fregadero y escurridor incorporado.



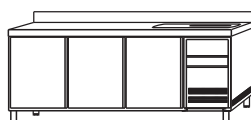
Contrapuerta embutida.



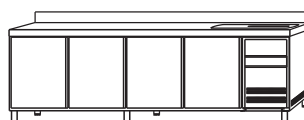
Evaporador compacto de tiro forzado.



MPGF-135



MPGF-180



MPGF-225

Mesas refrigeradas Gastronorm con fregadero Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 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 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.
- 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8° C con 38 °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 iluminación LED

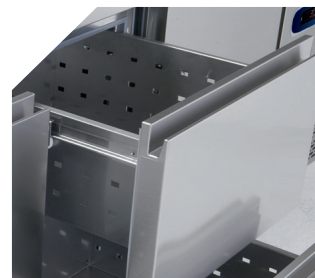
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGF-135	8073104	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	-
MPGF-180	8073105	3	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	-
MPGF-225	8073106	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	-



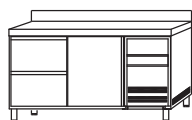
MPG-180-2C



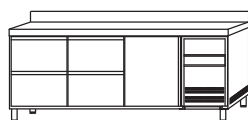
Combinación de cajones y puertas.



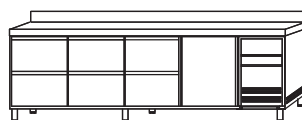
Los cajones incorporan guías telescópicas.



MPG-135-2C



MPG-180-4C



MPG-225-6C



Cajón con tirador incorporado

Mesas refrigeradas Gastronorm con cajones Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 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.
- 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.
- Cajones con tirador incorporado en acero inoxidable AISI-304 18/10, 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a +8 °C con 38 °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.**

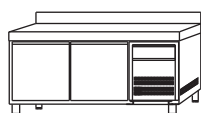
Modelo	Referencia	Nº Puertas	Nº cajones	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPG-135-2C	8073107	1	2	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	-
MPG-135-4C	8073108	-	4	290	350	1/5	1342 x 700 x 850	-
MPG-180-2C	8073109	2	2	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	-
MPG-180-4C	8073110	1	4	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	-
MPG-180-6C	8073111	-	6	455	396	1/4	1792 x 700 x 850	-
MPG-225-2C	8073112	3	2	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	-
MPG-225-4C	8073113	2	4	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	-
MPG-225-6C	8073114	1	6	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	-
MPG-225-8C	8073115	-	8	615	615	3/8	2242 x 700 x 850	-



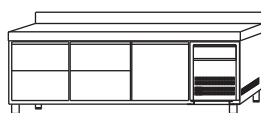
MPGB-180-5C



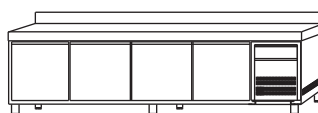
Plano de trabajo de los aparatos entre 850 y 900 mm.



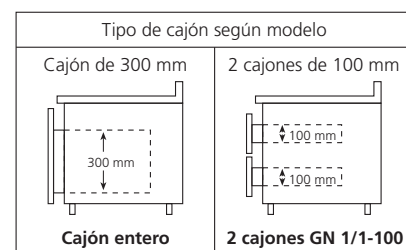
MPGB-135



MPGB-180-5C



MPGB-225



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

- 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-134 A libre de CFC.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -2° a +8 °C en ambiente de +38 °C.
- Tensión de trabajo: 230V 1+N 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Cajones		Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
		Entero	GN 1/1-100					
MPGB-135	8073116	2	-	105	350	1/5	1342 x 700 x 620	-
MPGB-180	8073117	3	-	170	396	1/4	1792 x 700 x 620	-
MPGB-225	8073118	4	-	230	615	3/8	2242 x 700 x 620	-
MPGB-135-3C	8073119	1	2	90	350	1/5	1342 x 700 x 620	-
MPGB-180-5C	8073120	1	4	135	396	1/4	1792 x 700 x 620	-
MPGB-225-7C	8073121	1	6	180	615	3/8	2242 x 700 x 620	-



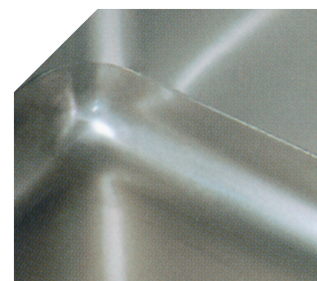
MNG-180



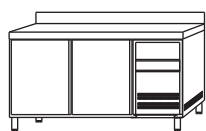
Contrapuerta embutida.



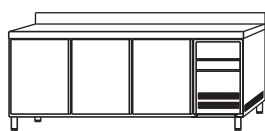
Evaporador compacto de tiro forzado.



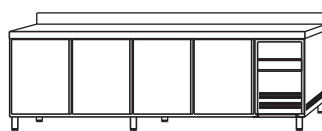
Interior con uniones curvas.



MNG-135



MNG-180



MNG-225

Mesas para mantenimiento de congelados Gastronorm Serie GN 1/1

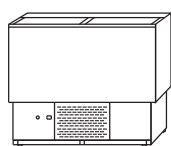
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones 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.
- Contrapuestas 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-404 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: -18° a -20° C con 38 °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.**

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MNG-135	8093101	2	290	880	3/8	1342 x 700 x 850	-
MNG-180	8093102	3	455	880	1/2	1792 x 700 x 850	-
MNG-225	8093103	4	615	1014	5/8	2242 x 700 x 850	-

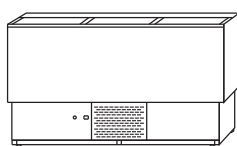


Separador de varilla plastificada incluido.

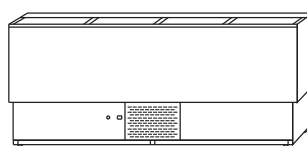
EBE-100-G



EBE-100



EBE-150



EBE-200

Enfriadores de botellas Serie EBE

- Acabado exterior e interior según cada modelo:
 - Modelos -G: Exterior lacado en blanco e interior galvanizado.
 - Modelos -I: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EBE-100-G	8193301	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	-
EBE-150-G	8193302	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	-
EBE-200-G	8193303	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	-
EBE-100-I	8193351	2	200	210	1/8	1020 x 550 x 850	-
EBE-150-I	8193352	3	365	282	1/5	1525 x 550 x 850	-
EBE-200-I	8193353	4	550	396	1/4	2030 x 550 x 850	-



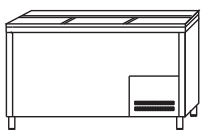
EB-150-I



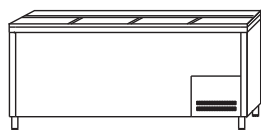
Parrillas centrales fácilmente extraíbles.



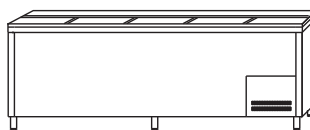
Sencilla regulación de temperatura.



EB-150



EB-200



EB-250

Enfriadores de botellas Serie EB

- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304 18/10 o aluminio anticorrosivo, según modelos.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Su especial diseño de ventilación permite ubicar el botellero contra la pared y entre muebles, sin que su rendimiento se vea afectado.
- Unidad condensadora extraíble.
- Puertas correderas con tirador incorporado.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control de temperatura por termostato.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Nº Puertas correderas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EB-150-I	8173104	3	420	350	1/5	1500 x 550 x 850	-
EB-200-I	8173105	4	580	396	1/4	2000 x 550 x 850	-
EB-250-I	8173106	5	720	615	3/8	2500 x 550 x 850	-

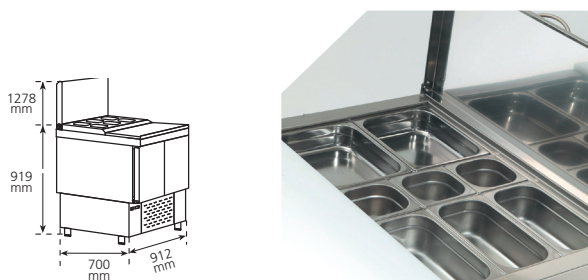
Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas "compactas"



MPGE-100

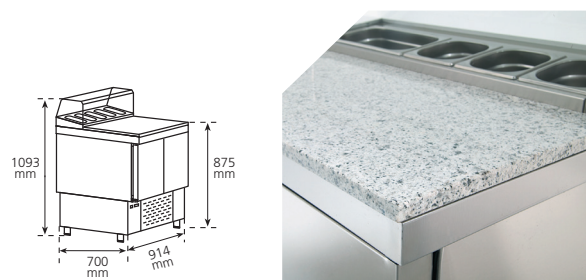


MPGP-100-G



MPGE-100

Encimera con alojamiento para cubetas GN.



MPPG-100-G

Encimera de trabajo de granito con expositor de ingredientes.

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas

- **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 MPPG:** 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °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.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-100	8113101	2	200	370	1/5	912 x 700 x 919	-
MPPG-100-G	8113102	2	200	370	1/5	914 x 700 x 1093	-



Tirador incorporado en la puerta.

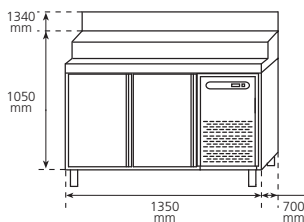


Contrapuerta embutida.

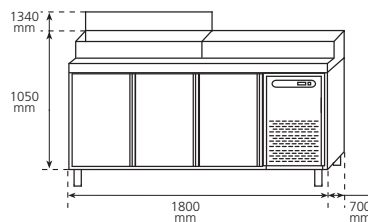


Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

MPGE-180-I



MPGE-135-I



MPGE-180-I

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

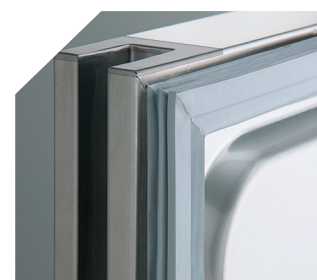
- Encimera en acero inoxidable AISI-304 18/10 satinado, con canto delantero curvo.
- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación). Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °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.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (Cont. ingred.)	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPGE-135-I	8113103	2	8 GN-1/4	290	390	1/4	1350 x 700 x 1050	-
MPGE-180-I	8113104	3	10 GN-1/4	455	615	3/8	1800 x 700 x 1050	-

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1



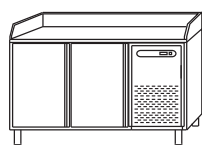
MPPG-180



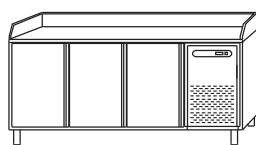
Contrapuerta embutida.



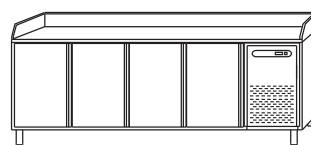
Encimera y peto sanitario en granito.



MPPG-135



MPPG-180



MPPG-225



MPPG-180 + EIV-180

Mesas refrigeradas Gastronorm para preparación de pizzas Serie GN 1/1

- La composición de la mesas completas se realiza mediante el conjunto formado por:
 - Mesas refrigeradas en la parte inferior (modelos en esta página).
 - Expositor refrigerado de ingredientes en la parte superior (modelos en página siguiente).
- Encimera y petos trasero y lateral en granito.
- 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, parcialmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción 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-134 A 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/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8 °C con 38 °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.
- Modelos -C: equipados con modulo neutro con 7 cajones, siempre vendrá colocado en el primer módulo exterior izquierdo.

Modelo	Referencia	Nº Puertas	Capacidad (litros)	Potencia (W)	Compresor (CV)	Para combinar con:	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
MPPG-135	8113105	2	290	350	1/5	EIV-135/EIT-135	1342 x 700 x 850	-
MPPG-180	8113106	3	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	-
MPPG-225	8113107	4	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	-
MPPG-180-C	8113108	2 puert.+7 caj.	455	380	1/4	EIV-180/EIT-180	1792 x 700 x 850	-
MPPG-225-C	8113109	3 puert.+7 caj.	615	615	1/4	EIV-225/EIT-225	2242 x 700 x 850	-



EIV-180



Interruptor luminoso de marcha-paro.



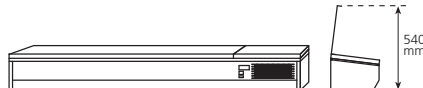
EIT-180



Control electrónico de la temperatura.



EIV-180



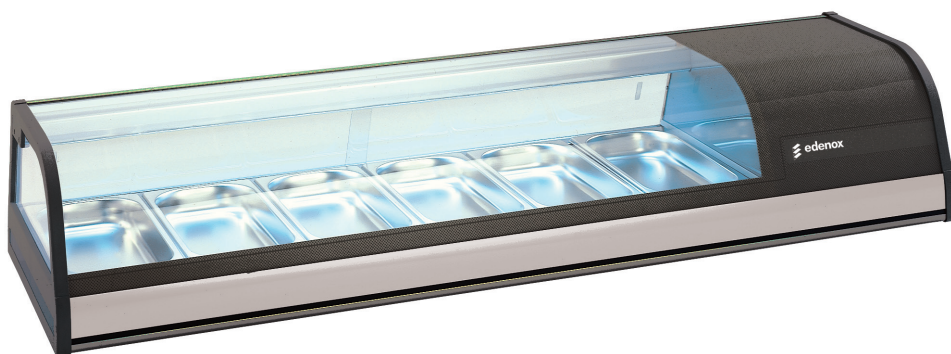
EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

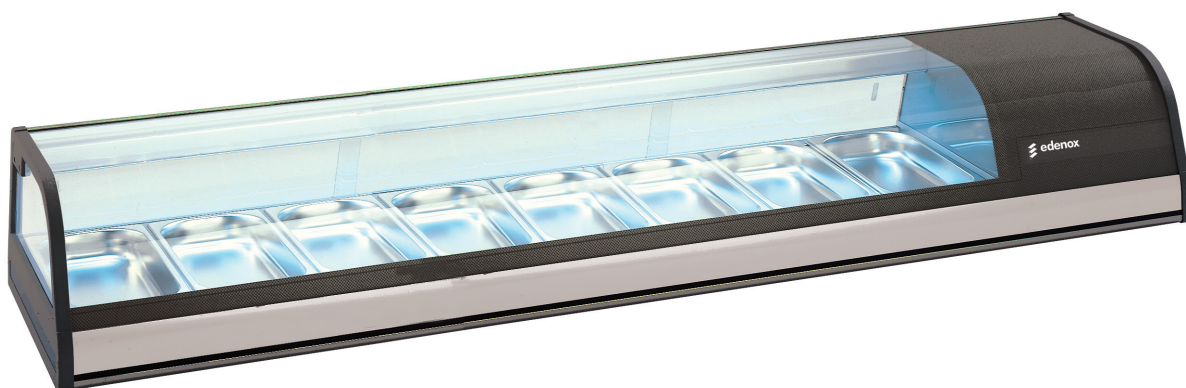
- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135	8133101	5	330	1/8	1342 x 336 x 450	-
EIV-180	8133102	8	330	1/8	1792 x 336 x 450	-
EIV-225	8133103	10	380	1/8	2242 x 336 x 450	-
EIT-135	8133104	5	330	1/8	1342 x 336 x 222	-
EIT-180	8133105	8	330	1/8	1792 x 336 x 222	-
EIT-225	8133106	10	380	1/8	2242 x 336 x 222	-

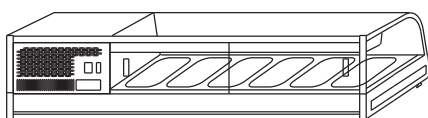
Expositores refrigerados de alimentos (Bandejas frías)



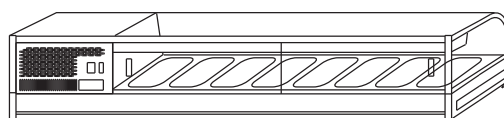
EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Cubetas gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
- 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación interior con protección.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8 °C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N – 50 Hz.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6	8143101	6	330	1/8	1395 x 400 x 250	-
EXA-8	8143102	8	330	1/8	1740 x 400 x 250	-

Vitrinas expositoras de sobremesa

- La gama cuenta con vitrinas refrigeradas y calientes pensadas para ser instaladas de manera rápida y sencilla sin necesidad de hacer fijaciones o instalaciones especiales en la superficie de apoyo.
- Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self- service, pastelerías o áreas de servicio.
- Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos, y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus 3 niveles de exposición.
- Cuenta con 2 puertas correderas en la parte posterior.
- Sus 4 paredes son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.
- Están dotadas de iluminación LED en el interior que incrementa los detalles del producto.
- Tensión de trabajo 230V/1/50Hz.



Consultar precios en la sección de distribución de alimentos



VERS-120



Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Su amplio rango de temperatura permite conservar diferentes tipos de productos para ser servidos a la óptima temperatura de consumo.
- Temperatura de trabajo 0 °C a 12 °C. Sistema de refrigeración ventilado.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- **La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas de termómetro con display tipo LED.**
- De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Consumo (W)	Capacidad (litros)
VERS-100	3866101	700 x 452 x 654	160	100
VERS-120	3866102	700 x 570 x 663	160	120
VERS-160	3866103	885 x 570 x 663	200	160



VECS-120



Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Consumo (W)	Capacidad (litros)
VECS-100	3866201	700 x 462 x 663	800	100
VECS-120	3866202	700 x 604 x 675	800	120
VECS-160	3866203	880 x 604 x 675	1500	160



Vitrina cerrada con base
VFIL

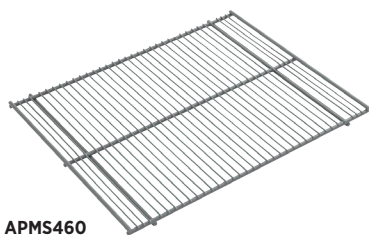


Vitrinas abiertas sin base.
VIAL

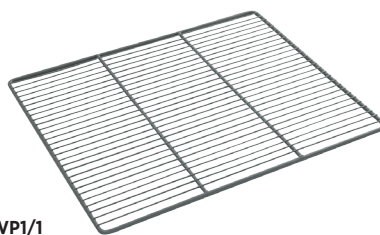
Vitrinas refrigeradas y neutras para la exposición de alimentos

- Una amplia gama de vitrinas neutras y refrigeradas que ofrecen una amplia abanico de posibilidades para la presentación, conservación y servicio de los alimentos.

edenox le ofrece una amplia gama de vitrinas, expositoras refrigeradas y neutras. Consulte todos los modelos de vitrinas en las páginas 97.



APMS460



EVP1/1

Parrillas para mesas

- Estantes de varillas plastificadas.
- Fácilmente extraíbles.
- Montadas sobre guías o soportes.
- Los compartimentos de las mesas 600 son:
 - 150: 2 extremo
 - 200: 2 extremo y 1 central
 - 250: 2 extremo y 2 central

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APMS525	8213101	525 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla central	-
APMS460	8213102	460 x 405	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Parrilla extremo	-
EVP 1/1	2025211	325 x 530	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MPGP, MPGE, MNG	Parrilla GN 1/1	-



ASMS3N



AGMG562

Sujeción de las parrillas para mesas

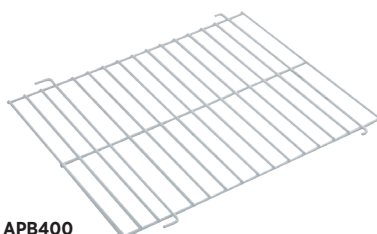
ASMS3N

- Soporte fabricado en PVC de fácil montaje.
- Tres niveles separados 70 mm.

AGMG562

- Guías en acero inoxidable en forma de U.
- Provistas de pestañas para facilitar la extracción.

Modelo	Referencia	Longitud (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
ASMS3N	8213104	-	Mesas 600	MPS, MPSF, MNS, FMPS	Soporte de 3 niveles	-
AGMG562	8213105	562	Mesas Gastronorm	MPG, MPGF, MNG, MPGP, MPGE	Par de guías	-



APB400

Parrillas para botelleros

- Estantes de varillas plastificadas.
- Fácilmente extraíbles.
- Encastrables sobre 4 soportes.

Modelo	Referencia	Dimensiones (mm)	Familia	Modelos asociados	Características	P.V.P. Euros €
APB400	8213106	400 x 500	Botellero	EB	Parrilla vertical	-
APB445	8213107	445 x 279	Botellero	EBE	Parrilla vertical	-



ASB

Sujeción de las parrillas para botelleros

- Soportes fabricados en PVC de fácil montaje.

Modelo	Referencia	Familia	Modelos asociados	Cantidad necesaria	P.V.P. Euros €
ASB	8213109	Botellero	EB	4 x parrilla	-

Incremento / reducción de P.V.P según opción

Tipo de mesa	Opciones	P.V.P. Euros €
MESAS SNACK MPS, FMPS, MNS	Sin encimera	
	Sin peto	
	Grupo Izquierda	
MESAS GASTRONORM MPG, MNG	Kit 4 ruedas (2 con freno + 2 sin freno)	
	Cerradura	
	Respaldo Inox	
	Mesa con preinstalación	

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

Serie Snack

	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN		
	MPS-150	MPS-200	MPS-250	MNS-150	MNS-200	MNS-250
Sin encimera	-	-	-	-	-	-
Sin peto	-	-	-	-	-	-
Grupo Izquierda	-	-	-	-	-	-
Kit 4 ruedas	-	-	-	-	-	-
Cerradura	-	-	-	-	-	-
Mesa con preinstalación	-	-	-	-	-	-

(*) Grupo no incluido

Serie Gastronorm

	REFRIGERACIÓN			CONGELACIÓN		
	MPG-135	MPG-180	MPG-225	MNG-135	MNG-180	MNG-225
Sin encimera	-	-	-	-	-	-
Sin peto	-	-	-	-	-	-
Grupo Izquierda	-	-	-	-	-	-
Kit 4 ruedas	-	-	-	-	-	-
Cerradura	-	-	-	-	-	-
Grupo Remoto	-	-	-	-	-	-

(*) Grupo no incluido

Mesas con preinstalación

- Las mesas preinstaladas no incluyen el grupo frigorífico.
- En caso de precisar el grupo frigorífico se ruega consultar.
- Las características interiores de la mesa, el control de temperatura y resto de acabados de la mesa, siguen las mismas calidades que el resto de productos edeno

**MPS-117-R**

Mesa con preinstalación.

Dimensiones

	REFRIGERACIÓN		
	MPS-117-R	MPS-169-R	MPS-222-R
Mesas Snack	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Mesas Gastronorm	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850

Dimensiones

	CONGELACIÓN		
	MNS-117-R	MNS-169-R	MNS-222-R
Mesas Snack	1192 x 600 x 850	1717 x 600 x 850	2242 x 600 x 850
Mesas Gastronorm	1042 x 700 x 850	1492 x 700 x 850	1942 x 700 x 850

**OFICINAS**

C/ Beat Oriol, 1 Edificio Forum
Planta 1a, puerta 14. 08110
Montcada i Reixac. Barcelona
Tel: 93 565 11 30 - Fax: 93 575 03 42
edenox@edenox.com
www.edenox.es

FÁBRICA

Ctra. Artasona 11
22270 Almudevar (Huesca)
Tel: +34 974 250 909
Fax: +34 974 250 906

DELEGACIONES**DELEGACIÓN ESTE**

M +34 671 07 12 33
F + 34 961 56 68 31
r.molina@edenox.com

**DELEGACIÓN ANDALUCÍA
Y EXTREMADURA**

M +34 607 51 62 52
F +34 958 32 50 76
p.campaña@edenox.com

**DELEGACIÓN CENTRO, NORTE Y
PORTUGAL SUR**

M +34 671 07 06 46
F +34 91 301 47 39
a.garcia@edenox.com

**DELEGACIÓN NOROESTE Y
PORTUGAL NORTE**

M +34 671 07 13 84
F +34 881 00 86 41
r.leston@edenox.com

DELEGACIÓN CANARIAS

C/ General Bravo, 68, Pol. Ind. Cruz de la Gallina
35220 Jinamar - Telde, Las Palmas de Gran Canaria
T +34 928 71 14 12 **M** +34 671 07 12 59
F +34 928 71 56 46
c.vega@edenox.com