



CORECO



FAST & cool FOOD

SALADETTE

- Pag. 62-63 Mesa fría SALADETTE GN1/1
GN 1/1 SALADETTE counter
- Pag. 64-65 Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

KEBAB

- Pag. 66-67 Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB
GN 1/1 KEBAB STATION
- Pag. 68-69 Mesa fría KEBAB GN1/1
GN 1/1 KEBAB counter

SALAD CHEFF

- Pag. 70-71 Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid
- Pag. 72-73 Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter
- Pag. 74-75 Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70
60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter
- Pag. 76-77 Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6
1/6 SALAD-CHEFF counter
- Pag. 78-79 Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

PIZZA

- Pag. 80-81 Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION
- Pag. 82-85 Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer
- Pag. 86-87 Mesa fría PIZZA
PIZZA counter
- Pag. 88-89 Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit



MFP-100 2.412 €

MFP-140 2.911 €

MFEI70-100 2.382 €

MFEI70-140 2.882 €

	<p>Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre <i>Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price</i></p>	<p>537 €</p>
--	--	---------------------



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFEI70-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	845	490
MFP-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFP-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	845	490

* ver pag 13- see pag 13

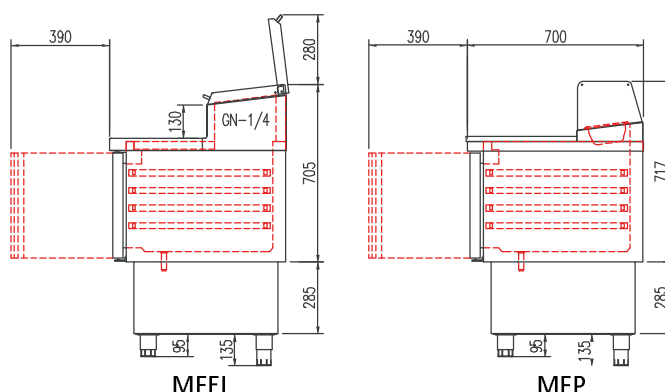
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFEI70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

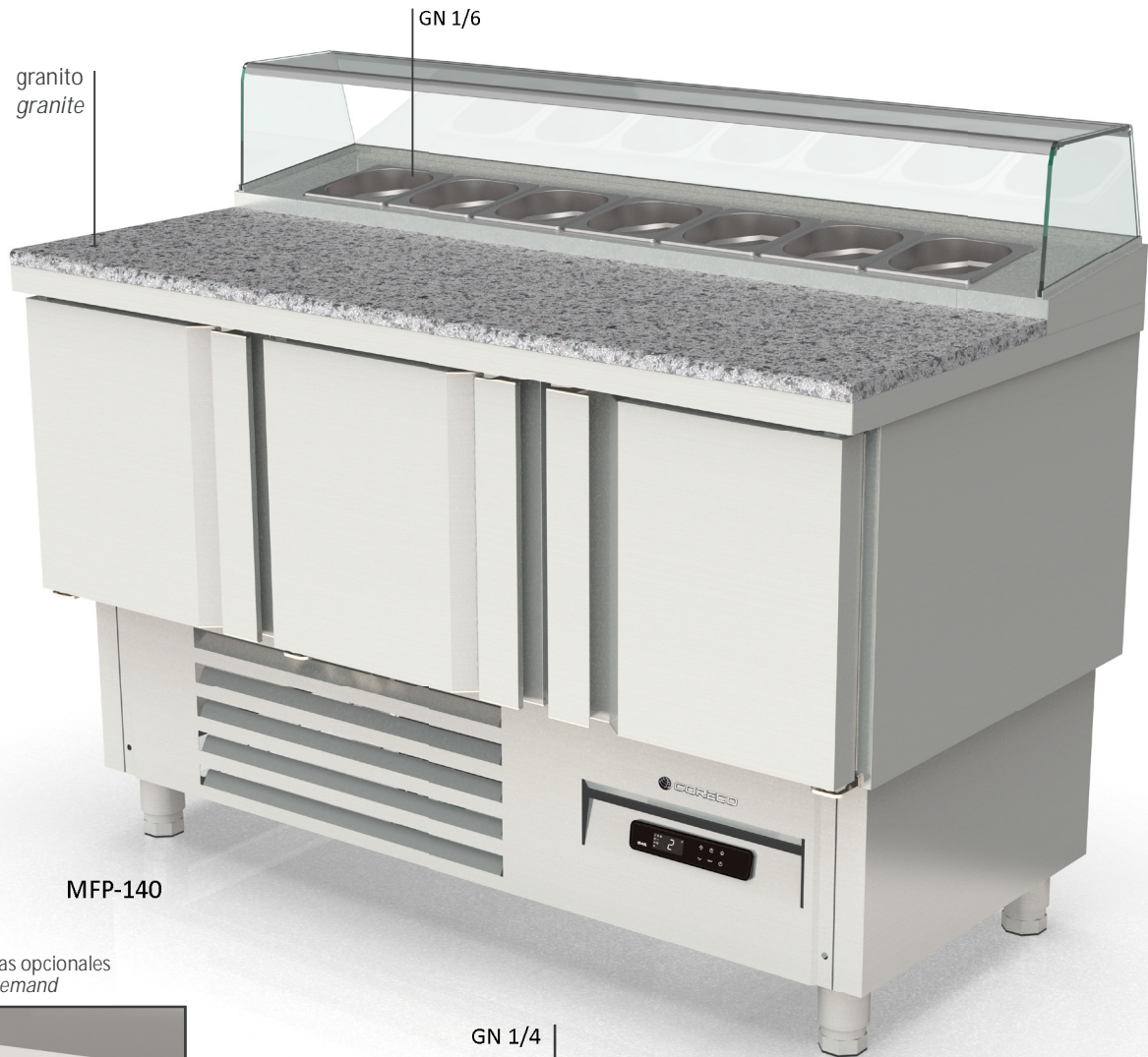
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFP** granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- **MFEI70-100** stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-150 capacity
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

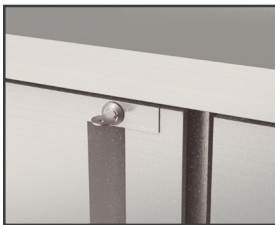
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



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



cerraduras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



GN 1/4



MFEI70-100
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4



MFP-100
5xGN1/6



MFP-140
7xGN1/6





MFS-100 2.283 €

MFS-140 2.734 €

MFS-100-C 2.253 €

MFS-140-C 2.715 €



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

537 €



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFS-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFS-100-C	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140-C	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- MFS-C cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- MFS cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95- 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

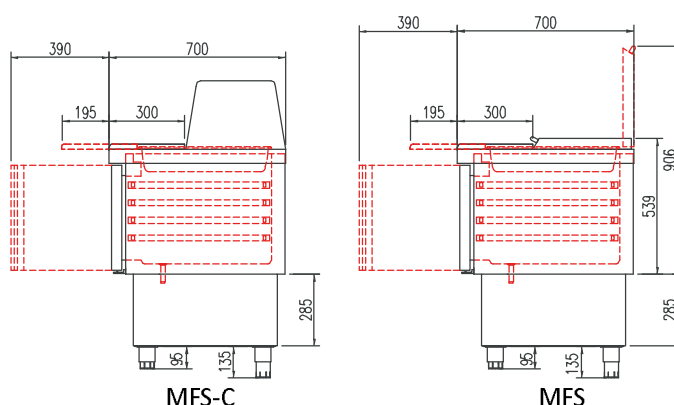
- MFS-C glass cover
- MFS hinged lid
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN containers capacity in the worktop (see detail)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

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

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double SS drawer, self-closing	537 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



cerraduras opcionales
locks on demand

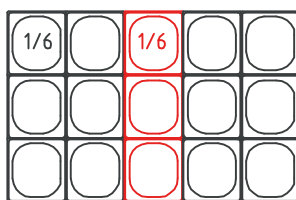




encimera deslizante
polietileno
polyethylene sliding
worktop

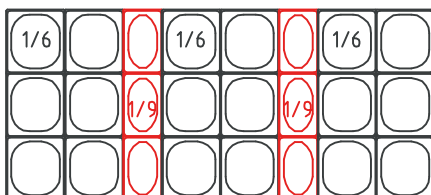
MFS-140-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

MFS-100 / MFS-100-C



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

MFS-140 / MFS-140-C



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

ATENCIÓN: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, será 100 mm cuando la mesa incorpore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm



encimera deslizante
polietileno
polyethylene sliding
worktop

MFS-100



MFK-100 2.307 €



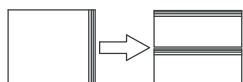
MFK-140 2.796 €



MFK-180 3.635 €



MFK-220 4.953 €



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

537 €



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFK-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFK-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFK-180	0°C +8°C	1825	890	700	9	4	4	345	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFK-220	0°C +8°C	2275	890	700	12	5	5	430	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	1004	620

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlite magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95-135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

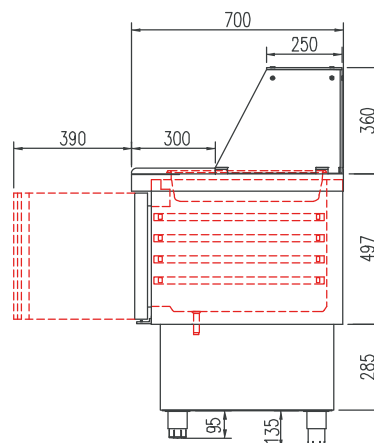
We reserve the right to change specifications without prior notice.

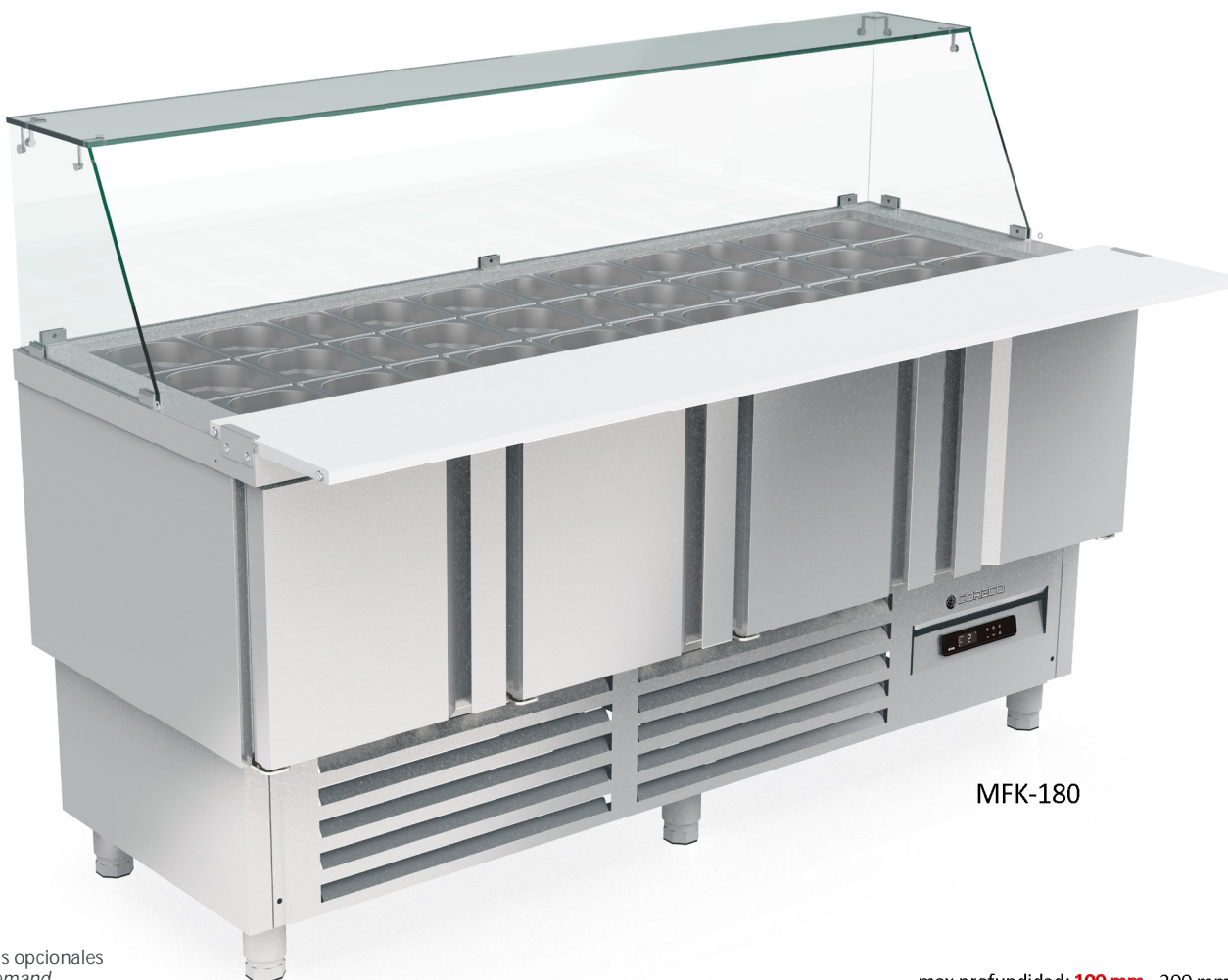
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- Glass cover
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

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

evaporador central
double fan evaporatorcajones opcionales
optinal drawers

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar





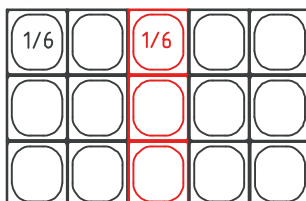
MFK-180

cerraduras opcionales
locks on demand

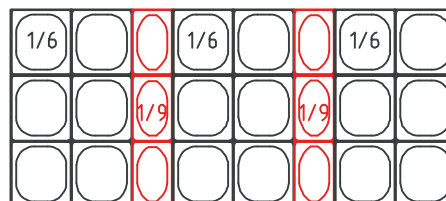


max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

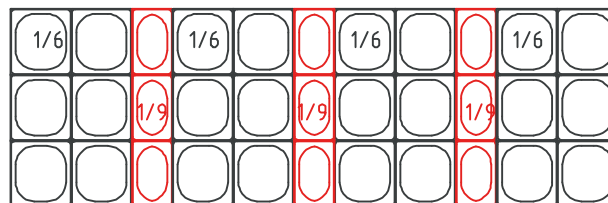
MFK-100



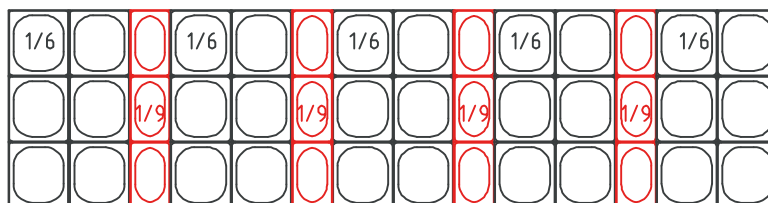
MFK-140



MFK-180



MFK-220

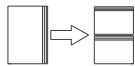


ATENCIÓN: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incorpore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm




MFK70-135 3.192 €

MFK70-180 3.889 €


Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre

Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system

599 €


Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	845	490

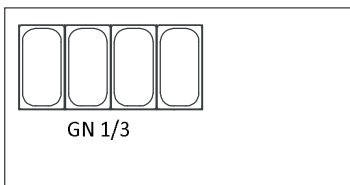
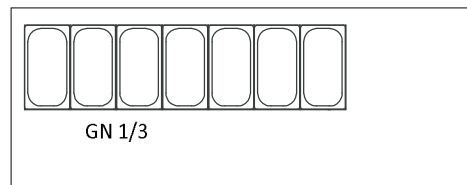
* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

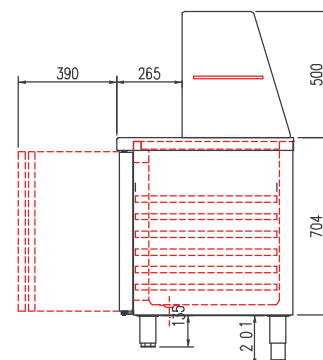
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)
- Glass cover with shelf
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

MFK70-135

MFK70-180


ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, será 100 mm cuando la mesa incorpore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
perfil adicional GN-divisorio encimera	additional GN-divider profile for worktop	15 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APCC	HACCP	consultar

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



MFK70-180



MFK70-180
Vista trasera
Back side view

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator




PC80-150-15-LGL 4.419 €

PC80-200-27-LGL 5.296 €


Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	4	2	2	15	362	230V-50Hz	R134a*	304	340
											R290	502	772
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	8	3	3	27	562	230V-50Hz	R134a*	485	524
											R290	845	503

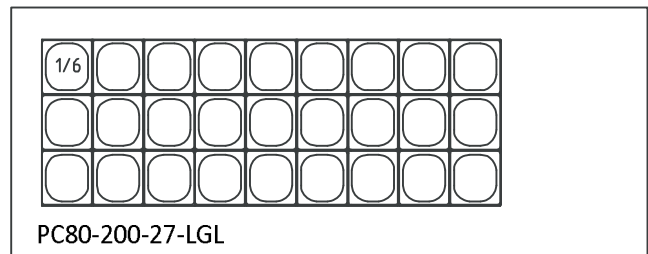
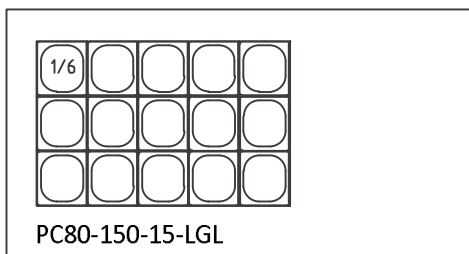
* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
 - Tabla de corte en polietileno
 - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
 - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
 - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
 - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
 - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side included
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
 - Polyethylene cutting table
 - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
 - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
 - Maximum product visibility by 6500 K LED
 - Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price
 - Perimetral gasket around the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	shelf 60x40	31 €
set adicional guías 60x40	additional set slides 60x40	24 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPC	HACCP	consultar



Mesa preparación con tapa cristal elevable

Preparation counter with FLAT GLASS LID



FAST & COOL
FOOD



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL

cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand




evaporador central
double fan evaporator




MFE-150 3.132 €

MFE-200 3.755 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	599 €
---	--	--	--------------



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	perfiles GN GN supports	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	4	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	794
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	6	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

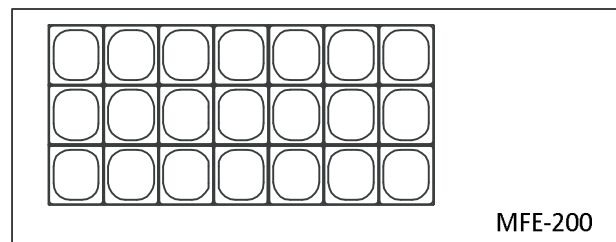
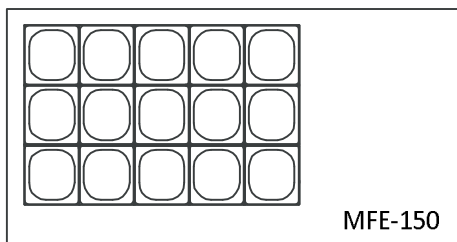
* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible y plegable
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) with hinged stainless steel lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

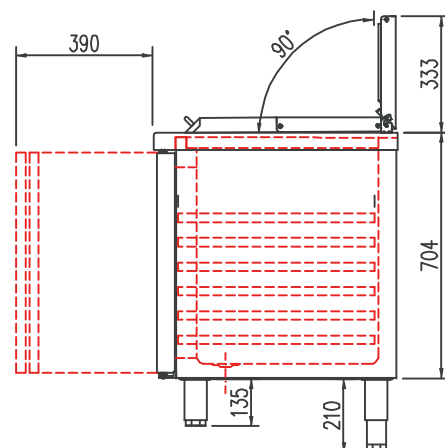


ATENCIÓN: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incorpore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm

OPCIONES	OPTIONS	€
perfil adicional GN-divisorio encimera	additional GN-divider profile for worktop	15 €
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slided	30 €
cerradura puerta inox	SS door lock	21 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPC	HACCP	consultar

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





MFE-200



cerraduras opcionales
 locks on demand



ruedas opcionales
 castors on demand



cajones opcionales
 drawers on demand



evaporador central
 double fan evaporator



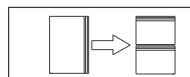


MFEI60-150	3.104 €
MFEI70-135	3.259 €

MFEI60-200	3.656 €
MFEI70-180	3.876 €

MFEI70-225	4.451 €
------------	---------

MFEI70-270	5.558 €
------------	---------



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble**, desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre

Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system

Gama 60	Gama 70
476 €	599 €



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	1004	620

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

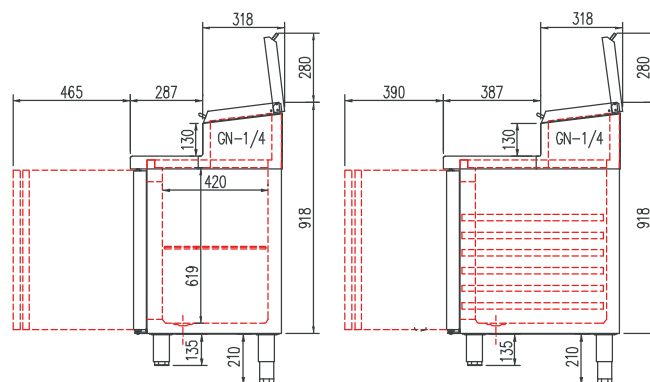
- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFEI60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MFEI70** GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid,
- GN 1/4-150 topping unit
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shelf GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cerradura puerta inox	SS door lock	21 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APCC	HACCP	consultar

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



Fondo 600

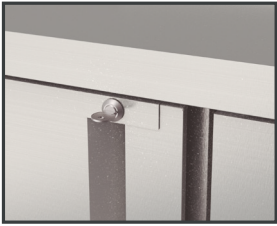
Fondo 700

Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70

60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter



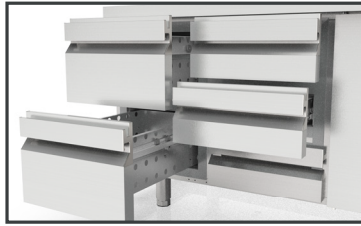
cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



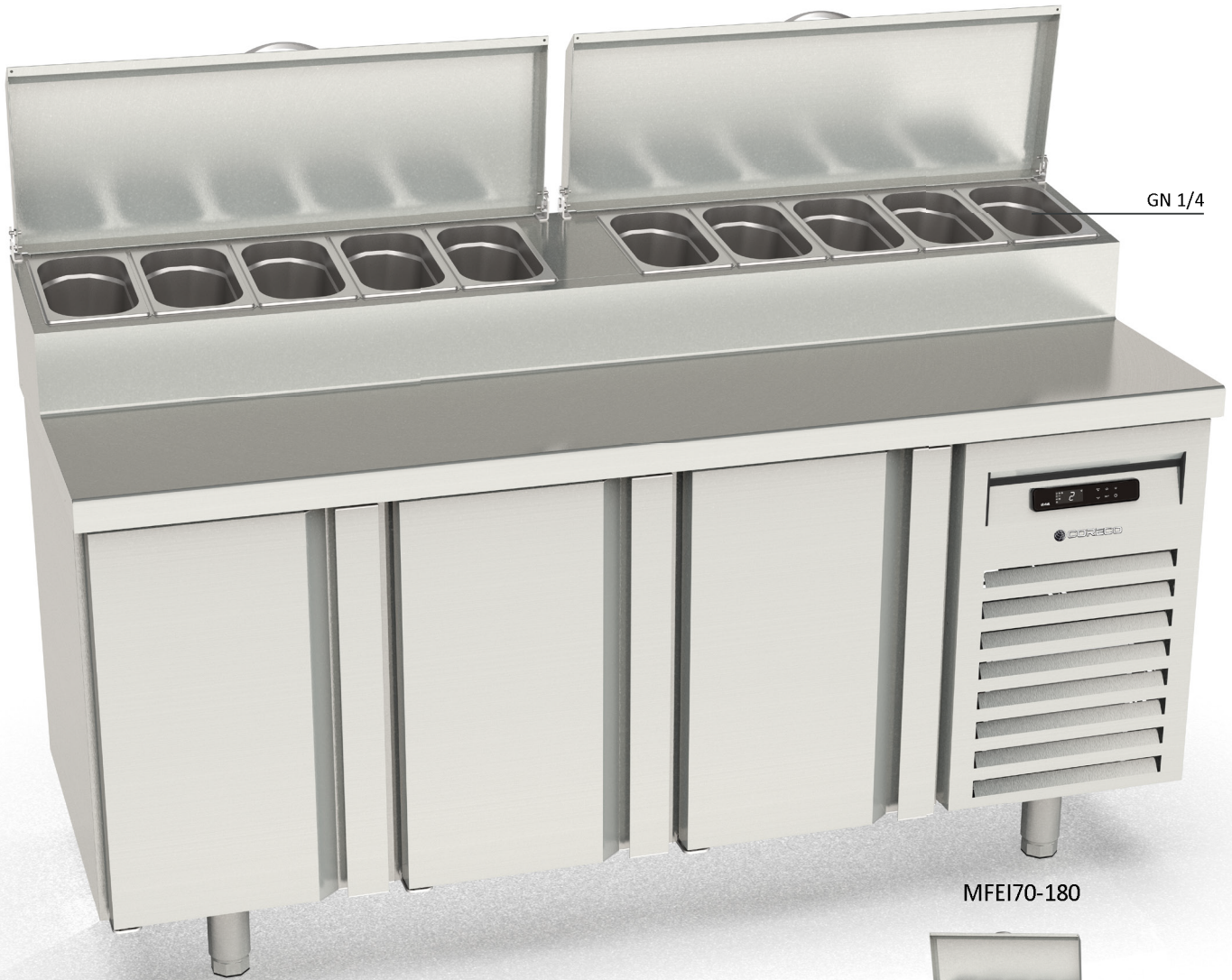
cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator



FAST&cool
FOOD
2



GN 1/4

MFEI70-180



MFEI60-150
8xGN 1/4-150

MFEI70-135
8xGN 1/4-150

MFEI60-200
12xGN 1/4-150

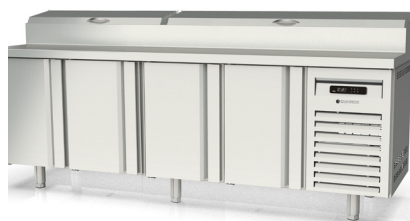
MFEI70-180
10xGN 1/4-150

MFEI70-225
13xGN 1/4-150

MFEI70-270
16xGN 1/4-150



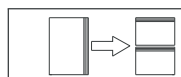
MFEI70-180-1/6 3.876 €



MFEI70-225-1/6 4.571 €



MFEI70-270-1/6 5.690 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre

Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system

599 €



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/6	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	1004	620

* ver pag 13- see pag 13

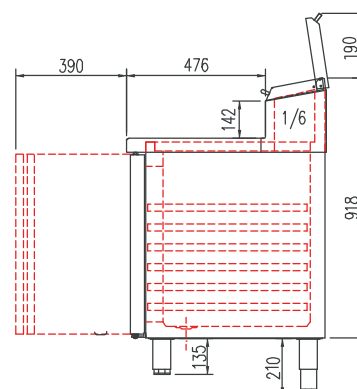
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	additional shel GN-1/1	31 €
set adicional guías GN-1/1	additional set GN-1/1 slides	30 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double SS drawer, self-closing	599 €
cerradura puerta inox	SS door lock	21 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPC	HACCP	consultar

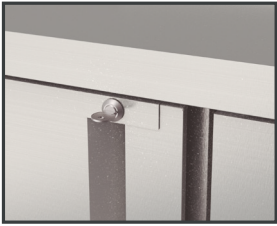


Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

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



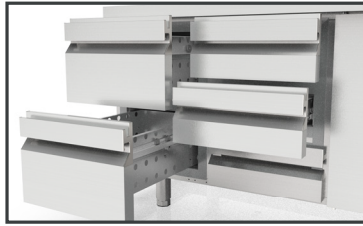
cerraduras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



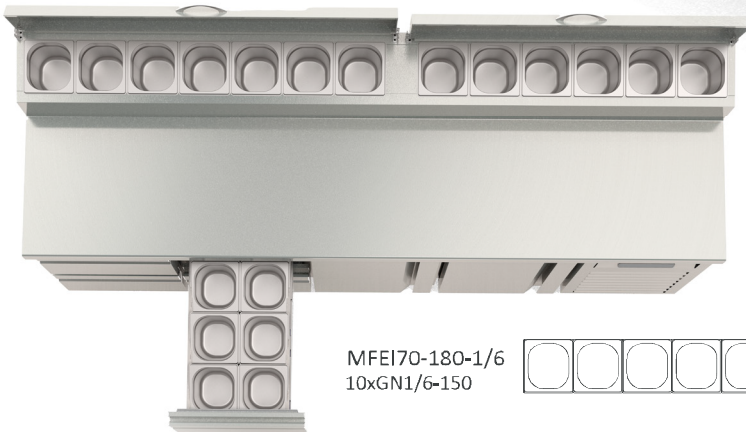
evaporador central
double fan evaporator



FAST&cool
2
FOOD



MFEI70-225-1/6
cajones refrigerados opcionales
optinal drawers



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



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



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




MFEI80-150 3.714 €

MFEI80-200 4.291 €

MFEI80-250 4.935 €


Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	2	8	362	230V-50Hz	R134a*	302	322
										R290	502	764
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	13	761	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/3-150
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 495x425 con bandeja recogedora

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/3-100 capacity
- GN 1/3-150 topping unit
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient
- OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

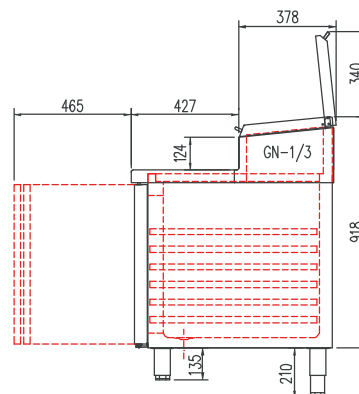
MFEI80-150
8xGN1/3-150

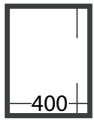
MFEI80-250
13xGN1/3-150

MFEI80-200
10xGN1/3-150


OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla + bandeja trabajo 495x425	rack + work tray 495x425	197 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
APPCC	HACCP	consultar
encimera de granito	granite countertop	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar

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



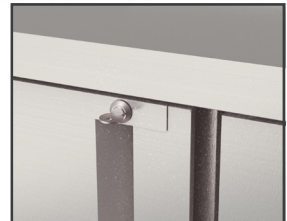


MFE180-200
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales
with working grills and trays, optional



MFE180
encimera granito opcional
optional granite worktop

cerraduras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



ruedas opcionales
castors on demand




MFPP-140 3.820 €

MFCP-140 4.519 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	paredes guías slides sets	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFPP-140	0°C +8°C	1370	890	700	3	3	5	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFCP-140	0°C +8°C	1370	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490


* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Granite working surface with 180 mm upstands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	MFPP	MFCP
			537 €	599 €


 evaporador central
double fan evaporator

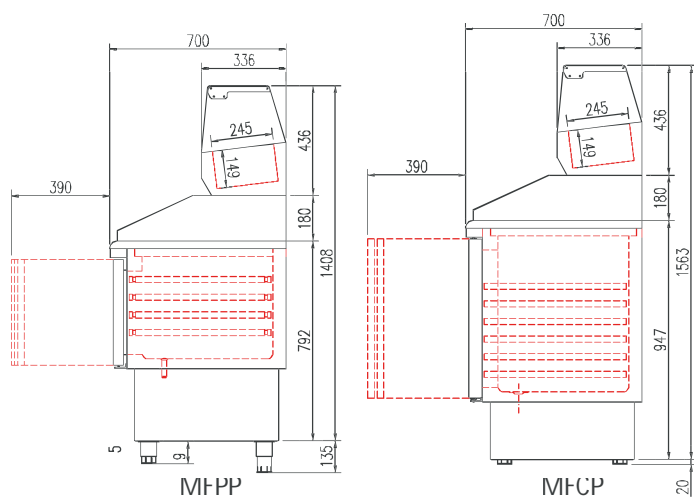
 cajones opcionales
optinal drawers

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN-1/1	<i>additional shelf GN-1/1</i>	31 €
set adicional guías GN-1/1	<i>additional set GN-1/1 slides</i>	30 €
set 4 ruedas	<i>set 4 wheels</i>	98 €
cerradura puerta inox	<i>SS door lock</i>	25 €
APPCC	<i>HACCP</i>	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	<i>230V 60Hz / 115V 60Hz</i>	consultar
sin expositor de ingredientes	<i>without ingredient display</i>	consultar


 Expositor topping con
 iluminación LED
LED lighting topping unit



MFCP-140




MR80-160 4.533 €

MR80-210 5.296 €

MR80-265 6.073 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	paredes guías slides sets	cajas neutras neutral containers	cajas refrigeradas refrigerated containers	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3	3	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3	3	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3	3	761	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	490

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo y 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	grill 60x40	28 €
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic drawer	35 €
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic drawer	45 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
encimera de granito	granite countertop	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPCC	HACCP	consultar



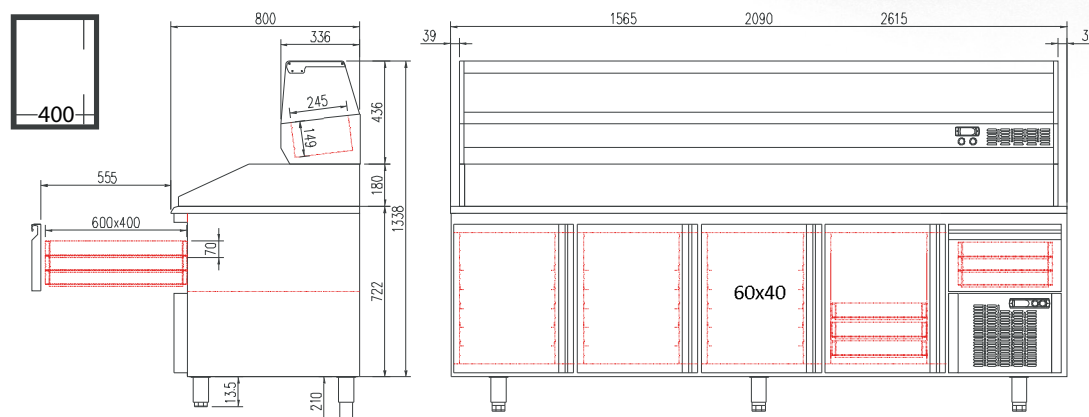
Mesa fría PIZZA cajón neutro

PIZZA counter with neutral drawer



LEDs
6500 K

FAST & COOL
2
FOOD




MFP70-180 5.452 €
MFP70-225 6.222 €
MFP80-200 5.505 €
MFP80-250 6.625 €

 El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*


Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416

GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

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

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

MFP70

- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura

MFP80

- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos

MFP70

- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable

MFP80

- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 5 containers included

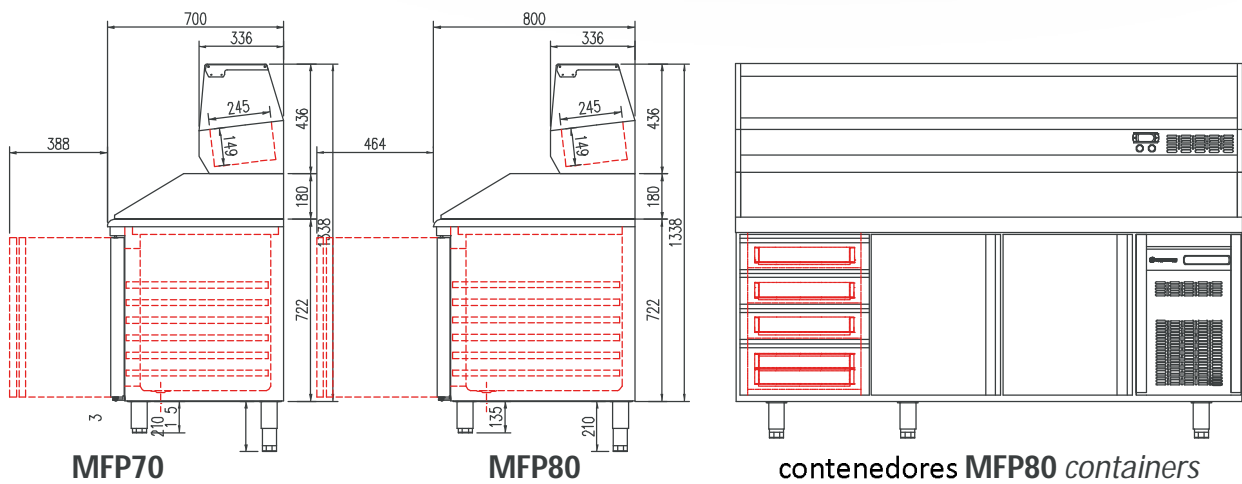
OPCIONES	OPTIONS	€
set 7 cajones en gama 800	set 7 drawers in range 800	270 €
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
sin expositor de ingredientes	without ingredient display	consultar
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
APPC	HACCP	consultar

 Expositor de
 ingredientes,
 con luz
 Topping unit with
 light




Cuerpo cajonero neutro
 Neutral drawers SET

MFP70-225



MFP70

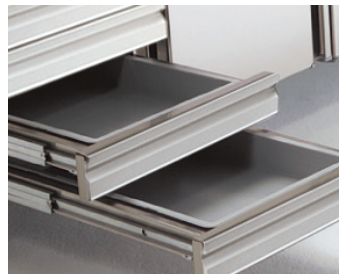
MFP80

contenedores MFP80 containers

Gama 800 40x60
 40x60 range 800

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

Cajas en Gama 800
 Range 800 countainers



MR60-150 3.809 €



MR70-135 4.010 €



MR80-150 4.438 €



MR60-200 4.384 €



MR70-180 4.739 €



MR80-200 5.350 €



MR60-250 5.135 €



MR70-225 5.410 €



MR80-250 5.732 €



El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416

GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

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

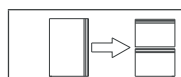
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo y fondo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MR60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR70** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MR80** capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- AISI-304 stainless steel exterior, except rear side and base
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Operating temperature 32°C ambient

* ver pag 13- see pag 13



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble**, desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre

Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system

Gama 60	Gama 70
476 €	599 €

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta inox	SS door lock	25 €
motor lado izquierdo	left side motor	73 €
set 4 ruedas	set 4 wheels	98 €
set 6 ruedas	set 6 wheels	146 €
respaldo inox	SS rear side	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar
sin expositor de ingredientes	without ingredient display	consultar
APPCC	HACCP	consultar

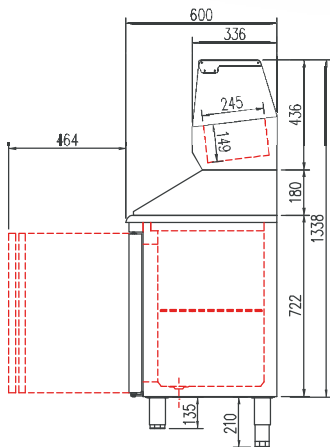




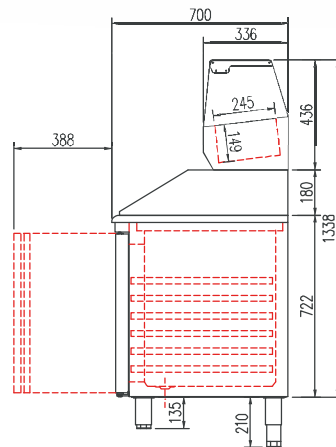
GN 1/4-150



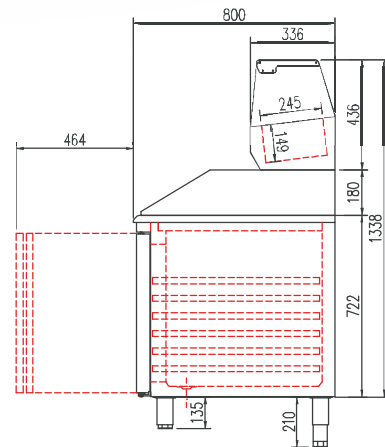
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



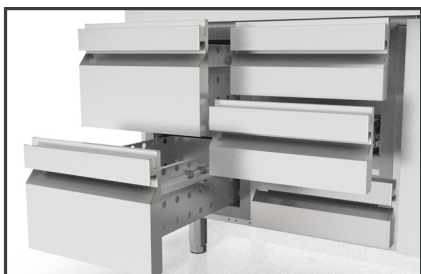
Fondo 800

MFP60/70:
cajones refrigerados opcionales
refrigerated drawers on demand

Topping con luz
Lighted topping

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

Cajas en Gama 800
Range 800 containers





EI-1/4-135	1.500 €
EI-1/4-150	1.522 €
EI-1/4-180	1.629 €
EI-1/4-200	1.689 €
EI-1/4-225	1.770 €
EI-1/4-250	1.889 €

EI-1/3-135	1.554 €
EI-1/3-150	1.583 €
EI-1/3-180	1.689 €
EI-1/3-200	1.750 €
EI-1/3-225	1.798 €
EI-1/3-250	1.877 €

EI-1/4-135-T	1.320 €
EI-1/4-150-T	1.368 €
EI-1/4-180-T	1.488 €
EI-1/4-200-T	1.522 €
EI-1/4-225-T	1.649 €
EI-1/4-250-T	1.736 €

EI-1/3-135-T	1.386 €
EI-1/3-150-T	1.435 €
EI-1/3-180-T	1.554 €
EI-1/3-200-T	1.595 €
EI-1/3-225-T	1.728 €
EI-1/3-250-T	1.810 €



Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range °C	largo length (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity 1/4	capacidad capacity 1/3	voltaje voltage	refrigerante refrigerant		potencia frig. frig. power W	potencia power W EI-T	potencia power W EI
							R134a*	R290			
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	5	0	230V-50Hz	R134a*	140	149	170	
							R290	158	131	152	
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	6	0	230V-50Hz	R134a*	140	149	170	
							R290	170	134	155	
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	8	0	230V-50Hz	R134a*	140	156	182	
							R290	190	136	162	
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	9	0	230V-50Hz	R134a*	178	180	222	
							R290	200	138	180	
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	10	0	230V-50Hz	R134a*	178	184	226	
							R290	502	203	245	
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R134a*	178	186	228	
							R290	502	203	245	
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	0	5	230V-50Hz	R134a*	140	149	170	
							R290	158	131	152	
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	5	230V-50Hz	R134a*	140	149	170	
							R290	170	134	155	
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	7	230V-50Hz	R134a*	140	156	182	
							R290	190	136	162	
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	8	230V-50Hz	R134a*	178	180	222	
							R290	200	138	180	
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	10	230V-50Hz	R134a*	178	184	226	
							R290	502	203	245	
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R134a*	178	186	228	
							R290	502	203	245	

* ver pag 13- see pag 13

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- EI cúpula de cristal
- EI-T cubierta inox abatible
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo clase 3 (25°C 60%)

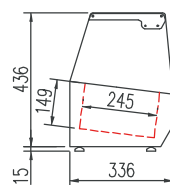
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Class 3 ambient operating (25°C 60%)

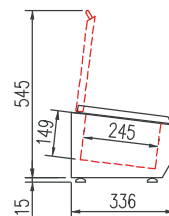
OPCIONES	OPTIONS	€
230V 60Hz / 115V 60Hz	230V 60Hz / 115V 60Hz	consultar



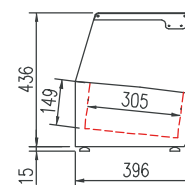
Luz de serie (EI) Light as standard (EI)



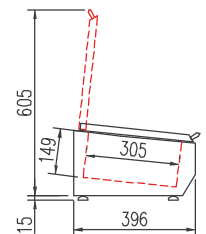
EI-1/4



EI-1/4-T



EI-1/3



EI-1/3-T



EI-1/4-135
5xGN1/4



EI-1/4-150
6xGN1/4



EI-1/4-180
8xGN1/4



EI-1/4-200
9xGN1/4



EI-1/4-225
10xGN1/4



EI-1/4-250
12xGN1/4



EI-1/3-135
5xGN1/3



EI-1/3-150
5xGN1/3



EI-1/3-180
7xGN1/3



EI-1/3-200
8xGN1/3



EI-1/3-225
10xGN1/3



EI-1/3-250
11xGN1/3

