

SERIE MESAS DE TRABAJO



ASESORAMIENTO
PERSONALIZADO

INGENIERÍA
Y PROYECTOS

SOLUCIONES
LLAVE EN MANO

EQUIPAMIENTO
INTEGRAL

ATENCIÓN
AL CLIENTE



Empresa Homologada por la
Dirección General del Patrimonio del Estado

mobiliar@mobiliar.es
www.mobiliar.es
902 365 064

MESAS DE TRABAJO MURALES DESMONTABLES CON PETO ACERO INOX

MODELO	ANCHO-LARGO-ALTO	
MTP-100-60	60x100x85	Mural con Peto
MTP-100-70	70x100x85	Mural con Peto
MTP-100-80	80x100x85	Mural con Peto

- Desmontable
- Accesorios Cajón Auxiliar
- Estante adicional
- 1 ESTANTE EN DOTACIÓN



MODELO	ANCHO-LARGO-ALTO	
MTP-150-60	60x150x85	Mural con Peto
MTP-150-70	70x150x85	Mural con Peto
MTP-150-80	80x150x85	Mural con Peto

- Desmontable
- Accesorios Cajón Auxiliar
- Estante adicional
- 1 ESTANTE EN DOTACIÓN



MODELO	ANCHO-LARGO-ALTO	
MTP-200-60	60x200x85	Mural con Peto
MTP-200-70	70x200x85	Mural con Peto
MTP-200-80	80x200x85	Mural con Peto

- Desmontable
- Accesorios Cajón Auxiliar
- Estante adicional
- 1 ESTANTE EN DOTACIÓN

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Encimera de Acero Inox. 18/8, reforzado e insonorizado con peto.
- Estante en Acero Inox. 18/8, reforzado con perfiles del mismo material.
- Patas regulables de Acero Inox. 18/8. Medidas 40x40 mm.
- TOTALMENTE DESMONTABLE.



MESAS DE TRABAJO DESMONTABLES CENTRALES ACERO INOX

MODELO	ANCHO-LARGO-ALTO	
MTC-100-60	60x1000x850	Central
MTC-100-70	70x1000x850	Central
MTC-100-80	80x1000x850	Central

- Desmontable
- Accesorios Cajón Auxiliar
- Estante adicional
- 1 ESTANTE ADICIONAL



MODELO	ANCHO-LARGO-ALTO	
MTC-150-60	60x1500x850	Central
MTC-150-70	70x1500x850	Central
MTC-150-80	80x1500x850	Central

- Desmontable
- Accesorios Cajón Auxiliar
- Estante adicional
- 1 ESTANTE EN DOTACIÓN



MODELO	ANCHO-LARGO-ALTO	
MTC-200-60	60x2000x850	Central
MTC-200-70	70x2000x850	Central
MTC-200-80	80x2000x850	Central

- Desmontable
- Accesorios Cajón Auxiliar
- Estante adicional
- 1 ESTANTE EN DOTACIÓN



CARACTERISTICAS GENERALES

- Encimera de Acero Inox. 18/8, reforzado e insonorizado.
- Estante en Acero Inox. 18/8, reforzado con perfiles del mismo material.
- Patas regulables de Acero Inox. 18/8. Medidas 40x40 mm.
- TOTALMENTE DESMONTABLE.



OPCIONAL-CAJÓN AUXILIAR



OPCIONAL-ESTANTE INTERMEDIO

MESAS FRIAS GASTRONORM 1/1 PUERTAS POR UNA CARA TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - FONDO 700

MODELO

MRG-150

MRG-200

MRG-250

MODELOS CON FREGADERO

MRGF-150

MRGF-200

MRGF-250

MODELOS CON PUERTA CRISTAL

MRGV-150

MRGV-200

MRGV-250



MRG-200

PRECIOS OPCIONALES CAJONERAS DOBLES REFRIGERADAS



GN 1/1 200
(530 x 325 x 200 mm)
PRECIO/ CONSULTAR



GN 1/1 100/300
(530 x 325 x 200 mm)
PRECIO/ CONSULTAR



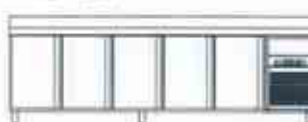
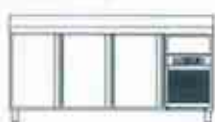
GN 1/1 100
(530 x 325 x 200 mm)
PRECIO/ CONSULTAR

MRG - 150

MRG - 200

MRG - 250

MRG - 300



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA frig. W. POWER frig. W.	CONSUMO W. CONSUMPTION W.	CAPACIDAD litro CAPACITY litera	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	PAIRES DE OJAS POR PUERTA COUPLE OF SLICES BY DOOR	ESTANTES GN 1/1 POR PUERTA SHELVES GN 1/1 BY DOOR	TENSION MONOFAS TENSION MONOPHASE	REFRIGERACION sin CFCs COOLANT CFCs-free
MRG-150	1350	850	700	250	350	290	109	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a
MRG-200	1800	850	700	300	396	452	132	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a
MRG-250	2250	850	700	300	396	615	155	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a
MRG-300	2700	850	700	567	615	780	178	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a

- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10 salvo respaldo.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10, fondo con aristas curvas.
- Patas regulables inox. AISI-304 18/10. (posibilidad de incorporar ruedas).
- Parrillas gastronorma 1/1.
- Cuadro de mandos y rejilla giratorios tipo puerta.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Posibilidad de cambiar puerta por cajonera doble refrigerada GN 1/1.
- Encimera con frente curvo y polo sanitario de 100 mm, opcional sin peto.
- Temperatura de trabajo -2+8 con 32 °C de ambiente.
- Compresor hermético ventilado extraíble.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre (bajo demanda evaporador gravedad).
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital con display indicador.
- MRGF: Encimera con fregadero y escurridor.



MESAS FRIAS CENTRALES GASTRONORM -1/1- PUERTA POR DOS CARAS TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - FONDO - 780



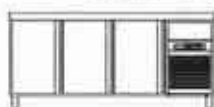
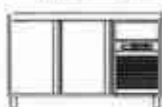
MODELO
MFCG-150
MFCG-200
MFCG-250



MFCG - 150

MFCG - 200

MFCG - 250



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA Ing. W. POWER Ing. W.	CONSUMO W. CONSUMPTION W.	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	PUERTAS DOORS	PAIRES DE OJOS POR PUERTA COUPLE OF SLIDES BY DOOR	ESTANTES GN 1/1 POR PUERTA SHELVES GN 1/1 BY DOOR	TENSION MONOFAS TENSION MONOPHASE	REFRIGERACION sin CFCs COOLANT CFCs-free
MFCG-150	1350	850	780	250	350	290	109	2+2	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a
MFCG-200	1800	850	780	300	396	452	132	3+3	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a
MFCG-250	2250	850	780	567	615	615	178	4+4	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-134a

- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10, fondo con aristas curvas.
- Patas regulables inox. AISI-304 18/10 (posibilidad de incorporar ruedas).
- Parrillas gastronorma 1/1.
- Cuadro de mandos y rejilla giratorios tipo puerta.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Encimera con frente curvo.
- Temperatura de trabajo -2+8 con 32 °C de ambiente.
- Compresor hermético ventilado extraíble.
- Aportación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre (bajo demanda evaporador estático).
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital con display indicador.

- Exterior in stainless steel, AISI-304 18/10.
- Interior in stainless steel, AISI-304 18/10, bottom with curve edges.
- Adjustable legs in stainless steel AISI-304 18/10 (possibility of incorporating wheels).
- Gastronorm 1/1 shelves.
- Control panel and revolving grille type door.
- Doors with automatic closing device and opening fastening.
- The front part of the worktop is curve.
- Working temperature -2+8 with 32 °C room temperature.
- Detachable forced air hermetic compressor.
- Automatic evaporation of water defrosting.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg, CFCs-free.
- Forced air evaporator, on demand static evaporator.
- Luminous general switch.
- Adjustment of temperature and frost by electronic digital control with display.

MESA REFRIGERADA “PASTELERIA” FONDO 800

FONDO INOX EXTERIOR E INTERIOR - BANDEJA 600 x 400

MODELO

MRP-150

MRP-200

MRP-250

BANDEJA

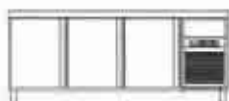
600x400



MRP - 150



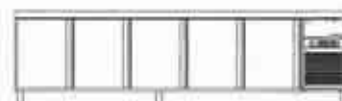
MRP - 200



MRP - 250



MRP -



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA frig. W. POWER frig. W.	CONSUMO W. CONSUMPTION W.	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	PARES DE GUÍAS POR PUERTA COUPLE OF SLIDES BY DOOR	TENSION MONOFAS. TENSION MONOPHASE	REFRIGERACION sin CFCs COOLANT CFCs-free
MRP-150	1500	850	800	250	350	404	109	5	220 V - 50 / 60 Hz	R-134a
MRP-200	2025	850	800	300	396	628	132	5	220 V - 50 / 60 Hz	R-134a
MRP-250	2550	850	800	567	615	851	155	5	220 V - 50 / 60 Hz	R-134a
MRP-300	3075	850	800	567	615	1070	178	5	220 V - 50 / 60 Hz	R-134a

- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10 salvo respaldo.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10, fondo con aristas curvas.
- Patás regulables inox. AISI-304 18/10 (posibilidad de incorporar ruedas).
- Bandejas 600x400, opcionales.
- Cuadro de mandos y rejilla giratorios tipo puerta.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Encimera con frente curvo, opcional con poto sanitario de 100 mm.
- Temperatura de trabajo -2+8 con 32 °C de ambiente.
- Compresor hermético ventilado extraíble.
- Evaporación automática del agua de descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre (bajo demanda evaporador estático).
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital con display indicador.

- Exterior in stainless steel AISI-304 18/10 except the back side.
- Interior in stainless steel AISI-304 18/10, bottom with curve edges.
- Adjustable legs in stainless steel AISI-304 18/10 (possibility of incorporating wheels).
- Trays 600x400 are optional.
- Control panel and revolving grille type door.
- Doors with automatic closing device and opening fastening.
- Counter with curved front, on demand with 100 mm sanitary splash-back.
- Working temperature -2+8 with 32 °C room temperature.
- Detachable forced air hermetic compressor.
- Automatic evaporation of water defrosting.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg, CFCs-free.
- Forced air evaporator, on demand static evaporator.
- Luminous general switch.
- Adjustment of temperature and frost by electronic digital control with display.

MESA SNACK PARA MANTENIMIENTO “CONGELADOS”

TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - FONDO 600

MODELO

MCS-150

MCS-200

MCS-250

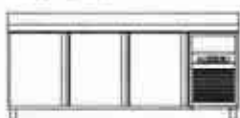


MCS-250

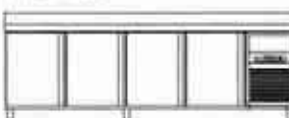
MCS - 150



MCS - 200



MCS - 250



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA frig. W. POWER frig. W.	CONSUMO W. CONSUMPTION W.	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	ESTANTES POR PUERTA SHELVES BY DOOR	TENSION MONOFAS TENSION MONOPHASE	REFRIGERACIÓN sin CFCs COOLANT CFCs-free
MCS-150	1500	850	600	380	880	255	92	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-404a
MCS-200	2025	850	600	390	880	395	113	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-404a
MCS-250	2550	850	600	620	1014	535	134	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-404a

- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10 salvo respaldo.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10, fondo con aristas curvas.
- Patas regulables inox. AISI-304 18/10 (posibilidad de incorporar ruedas).
- Estantes interiores en acero plastificado regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla giratorios tipo puerta.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Barrera térmica de separación entre mueble y puertas.
- Encimera con frente curvo y peto sanitario de 100 mm, opcional sin peto.
- Temperatura de trabajo -15 -18 con 32 °C de ambiente.
- Compresor hermético ventilado extraíble.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre.
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital.

- Exterior in stainless steel AISI-304 18/10 except the back side.
- Interior in stainless steel AISI-304 18/10, bottom with curve edges.
- Adjustable legs in stainless steel AISI-304 18/10 (possibility of incorporating wheels).
- Interior shelves in laminated steel adjustable in height.
- Control panel and revolving grille type door.
- Doors with automatic closing device and opening fastening.
- Separation thermic barrier between the furniture and the doors.
- Counter with curved front and 100 mm sanitary splash-back, on demand without splash-back.
- Working temperature -15 -18 with 32 °C room temperature.
- Detachable forced air hermetic compressor.
- Automatic evaporation of water defrosting.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg, CFCs-free.
- Pulsed-air evaporator with aluminium fins and pipe of copper.
- Luminous general switch.
- Adjustment of temperature and frost by electronic digital control.

MESA MANTENIMIENTO “CONGELADOS” GASTRONORM 1/1

TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - FONDO 700

MODELO

MCG-150

MCG-200

MCG-250

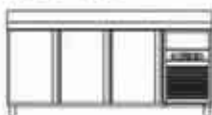


MCG-200

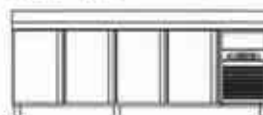
MCG - 150



MCG - 200



MCG - 250



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA Hg. W POWER Hg. W	CONSUMO W CONSUMPTION W	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	PAIRES DE GUÍAS POR PUERTA COUPLE OF SLIDES BY DOOR	ESTANTES GA 10 POR PUERTA SHELVES GA 10 BY DOOR	TENSIÓN MONOFÁSICA TENSION MONOPHASE	REFRIGERACIÓN sin CFCs COOLANT CFCs-free
MCG-150	1350	850	700	390	912	290	109	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-404a
MCG-200	1800	850	700	390	912	452	132	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-404a
MCG-250	2250	850	700	620	1014	615	155	2	1	220 V - 50 / 60 Hz.	R-404a

- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10 salvo respaldo.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10, fondo con aristas curvas.
- Patas regulables inox. AISI-304 18/10 (posibilidad de incorporar ruedas).
- Parrillas gastronorm, opcionales.
- Cuadro de mandos y rejilla giratorias tipo puerta.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Barrera térmica de separación entre mueble y puertas.
- Encimera con frente curvo y peto sanitario de 100 mm, opcional sin peto.
- Temperatura de trabajo -18 -20 con 32 °C de ambiente.
- Compresor hermético ventilado extraíble.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre.
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital.

- Exterior in stainless steel AISI-304 18/10 except the back side.
- Interior in stainless steel AISI-304 18/10, bottom with curve edges.
- Adjustable legs in stainless steel AISI-304 18/10 (possibility of incorporating wheels).
- Gastronorm shelves are optional.
- Control panel and revolving grille type door.
- Doors with automatic closing device and opening fastening.
- Separation thermic barrier between the furniture and the doors.
- Counter with curved front and 100 mm sanitary splash-back, on demand without splash-back.
- Working temperature: -18 -20 with 32 °C room temperature.
- Detachable forced air hermetic compressor.
- Automatic evaporation of water defrosting.
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg, CFCs-free.
- Pulsed-air evaporator with aluminium fins and pipe of copper.
- Luminous general switch.
- Adjustment of temperature and frost by electronic digital control.

MESA REFRIGERADA SNACK - CON PREINSTALACION

TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - FONDO 600 - ALTO 850

MOTOR FRIGORÍFICO
NO INCLUIDO EN EL PRECIO

MODELO
MRSP-120
MRSP-170
MRSP-220

EL MISMO MUEBLE PARA MANTENIMIENTO
DE CONGELADOS AUMENTA UN 12 %

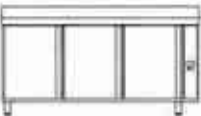


MRSP-220

MRSP - 120



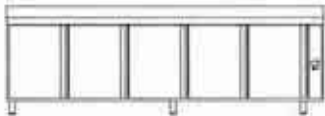
MRSP - 170



MRSP - 220



MRSP - 270



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA frig. W. POWER frig. W.	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	ESTANTES POR PUERTA SHELVES BY DOOR
MRSP-120	1200	850	600	250	255	68	1
MRSP-170	1725	850	600	300	395	89	1
MRSP-220	2250	850	600	380	535	110	1
MRSP-270	2775	850	600	460	675	131	1

- Exterior en acero inox. aisi-304 18/10 salvo respaldo.
- Interior en acero inox. aisi-304 18/10. fondo con aristas curvas.
- Patas regulables inox. aisi-304 18/10.
- Estantes interiores tipo parrilla en acero plastificado regulables en altura.
- Cuadro de mandos desmontable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Posibilidad de cambiar puerta por cajonera doble refrigerada.
- Encimera con frente curvo y peto sanitario de 100 mm, opcional sin peto.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de cfcs. densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre (bajo demanda evaporador estático)
- Potencia del evaporador indicada en cuadro para $\Delta t = 12\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital (220v.50hz.).
- Fácil acceso a conexiones de evaporador y controles al ser desmontable encimera y costado.
- Las potencias indicadas en el cuadro son recomendadas.



Motor frigorifico no incluido en el precio.

MESA REFRIGERADA GASTRONORMA 1/1 - CON PREINSTALACION TOTAL INOX EXTERIOR E INTERIOR - FONDO 700

MODELO

MRGP-120

MRGP-170

MRGP-220

MOTOR FRIGORÍFICO

NO INCLUIDO EN EL PRECIO

EL MISMO MUEBLE PARA MANTENIMIENTO
DE CONGELADOS AUMENTA UN 12 %

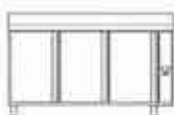


MRGP-220

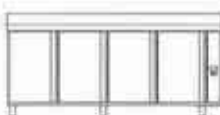
MRGP - 120



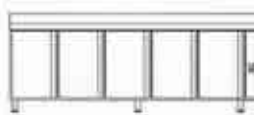
MRGP - 170



MRGP - 220



MRGP - 270



DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA f/g. W POWER f/g. W	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	PARES DE GUÍAS POR PUERTA COUPLE OF SLIDES BY DOOR	ESTANTES GN 1/1 POR PUERTA SHELVES GN 1/1 BY DOOR
MRGP-120	1050	850	700	250	290	75	2	1
MRGP-170	1500	850	700	300	452	107	2	1
MRGP-220	1950	850	700	380	615	139	2	1
MRGP-270	2400	850	700	480	780	171	2	1

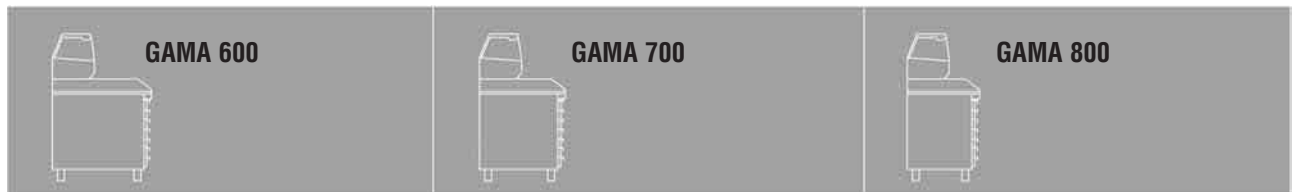
- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10 salvo respaldo.
- Interior en acero inox. AISI-304 18/10, fondo con aristas curvas.
- Patas regulables inox. AISI-304 18/10.
- Parrillas gastronorma, opcionales.
- Cuadro de mandos desmontable.
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura.
- Encimera con frente curvo y peto sanitario de 100 mm, opcional sin peto.
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico libre de CFCs, densidad 40 kg.
- Evaporador tiro forzado de aletas de aluminio y tubo de cobre (bajo demanda evaporador estático)
- Potencia del evaporador indicada en cuadro superior para $\Delta t = 12^\circ \text{C}$.
- Interruptor general luminoso.
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital (220v.50hz.).
- Fácil acceso a conexiones de evaporador y controles al ser desmontables encimera y costados.
- Las potencias indicadas en el cuadro son recomendadas.



Motor frigorífico no incluido en el precio.

MESAS FRIAS PARA PREPARACION PIZZAS

FONDO 600-700-800



MODELO

MR60-150

MR60-200

MR60-250

MODELO

MR70-135

MR70-180

MR70-225

MODELO

MR80-150

MR80-200

MR80-250

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG.	CONSUMO	CAPACIDAD	PESO NETO	ESTANTES	JUEGOS DE GUIAS	CAJONES	TENSION MONOFASICA	REFRIGERANTE
REFERENCE	LONG	HIGH	DEPTH	POWER FRIG.	CONSUMPTION	CAPABILITY	NET WEIGHT	SHELVES	COUPLE SHELVES	DRAWERS	TENSION MONOPHASE	COOLANT
MR60-150	1500 mm	850 mm	600 mm	250 W	350 W	255 cm3	165 kg	2 ud	-	-	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR60-200	2025 mm	850 mm	600 mm	380 W	380 W	395 cm3	200 kg	3 ud	-	-	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR60-250	2550 mm	850 mm	600 mm	615 W	615 W	535 cm3	240 kg	4 ud	-	-	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR-135	1350 mm	850 mm	700 mm	250 W	350 W	290 cm3	170 kg	2 ud	2 ud	-	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR-180	1800 mm	850 mm	700 mm	380 W	380 W	450 cm3	205 kg	3 ud	3 ud	-	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR-225	2250 mm	850 mm	700 mm	615 W	615 W	615 cm3	245 kg	4 ud	4 ud	-	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR80-150	1500 mm	850 mm	600 mm	250 W	250 W	404 cm3	185 kg	-	8 ud	3 ud	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR80-200	2025 mm	850 mm	600 mm	380 W	380 W	628 cm3	220 kg	-	13 ud	3 ud	220 V -50/60 Hz	R-134a
MR80-250	2550 mm	850 mm	600 mm	615 W	615 W	851 cm3	260 kg	-	18 ud	3 ud	220 V -50/60 Hz	R-134a

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas
- Puertas de acero inox AISI-304 18/10, con sistema de cierre automático y fijación de apertura
- Encimera de granito con alzatinas
- Apoyos inox, regulables en altura
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal pivotante
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs, densidad 40 kg y espesor 60 mm
- Evaporador sistema estático, con recubrimiento anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches
- Interruptor general ON - OFF luminoso
- Temperatura de trabajo: +2° +8° a 32° C ambiente
- Expositor de ingredientes acristalado, incluido (EI)
- CUBETAS GN 1/4-150 del EI, no incluidas
- GAMA 600: parrillas acero plastificado, evaporador tiro forzado
- GAMA 700: guías y parrillas gn 1/1, evaporador tiro forzado
- GAMA 800: guías pastelería 600x400 y cajones plásticos, evaporador estático
- MFP con mueble neutro 7 cajones
- MR puertas refrigeradas

OPCIONES:

- Puertas cristal
- Cajoneras refrigeradas (gama 700 y 800)
- Ruedas
- Evaporador estático o tiro forzado

CHARACTERISTICS

- External in Steel Inox AISI-304 18/10, except the back side
- Interior in Steel AISI-304 18/10, with sanitary curved
- Doors of stain Steel AISI-304 18/10, with automatic closing system and opening fixation
- Granite worktop with splashback
- Inox supports, adjustable for height
- Control and connections panel with front opening
- Ventilated and pull-out condenser unit
- Automatic evaporation of defrosting water
- Insulation of injected polyurethane 40 kg/m2, CFCs free and 60 mm thickness
- Static evaporator, with anticorrosive paint
- Digital control of temperature and defrost
- General illuminated switch on-off
- Work temperature: +2° +8° with 32°C environment
- Exhibitor of ingredients with glass, included (EI)
- GN 1/4-150 containers of EI, not included
- RANGE 600: plastified Steel wire shelves and Inox slides, pulsed air evaporator
- RANGE 700: plastified GN 1/1 Steel wire shelves and Inox slides, pulsed air evaporator
- RANGE 800: 600x400 plastic containers and Inox slides, static evaporator
- MFP with 7 drawers furniture (unrefrigerated)
- MR refrigerated doors

OPTIONS:

- Glass doors
- Refrigerated drawers (600 and 700 range)
- Castors
- Static evaporator or forced air

MESAS FRIAS PARA PREPARACION PIZZAS

CON RESERVA Y EXPOSITOR DE INGREDIENTES INCLUIDO EN EL PRECIO
FONDO 600-700-800



MR80-200
CON RUEDAS (OPCIONAL)

**CARACTERISTICAS
Y OPCIONES EN LA
PAGINA ANTERIOR**



MFP80-200

CUBETAS OPCIONALES



GAMA 700 Y 800

MESAS FRIAS PARA PREPARACION ENSALADAS Y PIZZAS

CON RESERVA - TOTAL INOX - GAMA SNACK

MODELO

MFS-100

MFS-100-C

MFP-100

NOVEDAD

MODELO

MFS-140

MFS-140-C

MFP-140

MODELO

Cajonera doble GN 1/1

Con ruedas (opcional)



MFS-100



MFP-100



MFS-100-C



MFP-140



CAJONERA DOBLE

“NOTA”
CUBETAS NO
INCLUIDAS EN EL
PRECIO

VER PAGINA
DE CUBETAS

DATOS TÉCNICOS Y CARACTERÍSTICAS GENERALES - TECHNICAL DATA & GENERAL CHARACTERISTICS

REFERENCIA REFERENCE	LARGO LONG	ALTO HIGH	FONDO DEPTH	POTENCIA frig. W. POWER frig. W.	CONSUMO W. CONSUMPTION W.	CAPACIDAD litros CAPABILITY litres	PESO NETO Kg. NET WEIGHT Kg.	PARES DE GUÍAS POR PUERTA COUPLE OF SLIDES BY DOOR	TENSION MONOFAS. TENSION MONOPHASE	REFRIGERACION sin CFCs COOLANT CFCs-free
MFS-100	931	931	700	250	382	200	70	2	220 V-50/60Hz.	R-134a
MFS-100-C	931	931	700	250	382	200	70	2	220 V-50/60Hz.	R-134a
MFP-100	931	931	700	250	382	200	70	2	220 V-50/60Hz.	R-134a

MFS-140, MFS-140-C Y MFP-140 TIENEN 139 CM. DE LARGO. RESTO DE CARACTERÍSTICAS SON IGUALES A LOS MODELOS MF-100.

GENERALES

- Construido interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Fondo interior con aristas curvas para facilitar la limpieza y la higiene
- Pies de altura regulable. Fabricados en acero inoxidable
- Temperatura de trabajo +2 a +6°C con 32°C de temperatura ambiente
- Compresor Hermético ventilado
- Evaporación automática del agua de descarche
- Evaporador tiro forzado
- Aislamiento de poliuretano inyectado ecológico sin CFCs, con densidad de 40 kg/m3
- Interruptor general luminoso
- Regulación de temperatura y descarche mediante control electrónico con display indicador
- Puertas con dispositivo automático de cierre y fijación de apertura
- Reserva interior fría provista de guías regulables, medidas GN 1/1

MFS-100

- Tapa encimera de acero inoxidable 18/10 con apertura vertical y sistema automático de sujeción
- Sobre de Trabajo extraíble horizontalmente de polietileno alimentario
- Una vez abierta la tapa y el sobre, quedan completamente accesibles las cubetas refrigeradas
- Capacidad superior en cubetas GN: 2 huecos GN 1/1 y 3 huecos GN 1/6 CUBETAS NO INCLUIDAS

MFS-100-C

- Cubierta acristalada sobre las cubetas, de 250 mm.
- Sobre de trabajo extraíble horizontalmente de polietileno alimentario
- Una vez abierto el sobre, quedan completamente accesibles las cubetas refrigeradas
- Capacidad superior en cubetas GN: 2 huecos GN 1/1 y huecos GN 1/6 CUBETAS NO INCLUIDAS

MFP-100

- Cubierta Acristalada sobre las cubetas, de 215 mm.
- Sobre de trabajo, de granito.
- Plano inclinado de acero inox, con capacidad para 5 cubetas GN 1/6 CUBETAS NO INCLUIDAS



MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACION ENSALADAS, PIZZAS, ETC. GN 1/1

MODELO
MFEI-150



MODELO
MFEI-200



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

REFERENCIA	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG.	CONSUMO	CAPACIDAD	PESO NETO	PARES DE GUÍAS	ESTANTES GN 1/1	HUECOS GN 1/4-150	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERANTE
REFERENCE	LONG	HIGH	DEPTH	POWER FRIG.	CONSUMPTION	CAPABILITY	NET WEIGHT	COUPLE SHELVES	SHELVES GN 1/1	GN 1/4-150 CAPABILITY	TENSION MONOPHASE	COOLANT
MFEI 150	1350 mm.	850 mm.	700 mm.	300 W	390 W	290 cm ³	105 kg.	2 ud.	2 ud.	8 ud.	220 V-50/60 Hz	R-134a
MFEI-200	1800 mm.	850 mm.	700 mm.	570 W	615 W	452 cm ³	132 kg.	3 ud.	3 ud.	10 ud.	220 V-50/60 Hz	R-134a



CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas
- Puertas de acero inox AISI-304 18/10, con sistema de cierre automático y fijación de apertura.
- Encimera en acero inox AISI-304 18/10, con curva sanitaria.
- Guías para estantes o cubetas GN 1/1
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal pivotante.



OPCIONAL - CAJONERA DOBLE
CARACTERÍSTICAS

- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporación automática del agua del descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs, densidad 40 Kg y espesor 60 mm.
- Evaporizador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Control digital de temperatura y descarches.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo: +2° +8° a 32°C ambiente.



CUBETAS NO INCLUIDAS
EN EL PRECIO

OPCIONES

- Cajones refrigerados.
- Puertas cristal.
- Ruedas.

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACION CON TAPA PARA ENSALADAS, PIZZAS, ETC. GN 1/1 - TOTAL INOX

MODELO
MFE-150



MODELO
MFE-200



OPCIONAL

- cambio de puerta a cajonera doble GN 1/1 200 + 200
- cambio de puerta a cajonera doble GN 1/1 100 + 300
- cambio de puerta a cajonera triple GN 1/1 100 + 100 + 100

EJEMPLO DISTRIBUCIÓN CUBETAS EN LOS huecos DE LA ENCIMERA

MFE - 150



MFE - 200



PROFUNDIDAD MÁXIMA DE LAS CUBETAS: 200 mm

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

TECHNICAL DATA

REFERENCIA	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG.	CONSUMO	CAPACIDAD	PESO NETO	PAIRES DE GUÍAS	ESTANTES GN 1/1	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERANTE
REFERENCE	LONG	HIGH	DEPTH	POWER FRIG.	CONSUMPTION	CAPABILITY	NET WEIGHT	COUPLE SHELVES	SHELVES GN 1/1	TENSION MONOPHASE	COOLANT
MFE-150	1350 mm.	850 mm.	700 mm.	300 W	390 W	290 cm ³	105 kg.	2 ud.	2 ud.	220 V-50/60 Hz	R-134a
MFE-200	1800 mm.	850 mm.	700 mm.	570 W	615 W	452 cm ³	132 kg.	3 ud.	3 ud.	220 V-50/60 Hz	R-134a

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas
- Puertas de acero inox AISI-304 18/10, con sistema de cierre automático y fijación de apertura.
- Encimera en acero inox AISI-304 18/10, con huecos para cubetas GN
- Guías para estantes o cubetas GN 1/1
- Apoyos inox, regulables en altura
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal pivotante
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFCs, densidad 40 Kg y espesor 60 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches
- Interruptor general ON - OFF luminoso
- Temperatura de trabajo: +2° +8° a 32°C ambiente

OPCIONES:

- Cajones refrigerados
- Puertas cristal
- Ruedas
- Motor lado izquierdo y apertura puertas a derecha

**CUBETAS 1/4 - 150 NO INCLUIDAS EN PRECIO
VER PAGINA DE CUBETAS**

MESAS REFRIGERADAS PARA PREPARACION CON TAPA PARA ENSALADAS, PIZZAS, ETC. GN 1/1 - TOTAL INOX



MFE-150



MFE-200



OPCIONAL





CENTRAL

C/ La Fragua, 5 • Edificio Mobiliar • Pl. "Los Rosales"
Tel.: 916 656 230 • Fax: 916 641 506
28933 Móstoles (Madrid)

DELEGACIÓN

C/ Pere el Ceremonios, 3 • Nave 2 • Pl. "Masía de Espí"
Tel.: 961 534 064 • Fax: 961 537 790
46930 Quart de Poblet (Valencia)

FÁBRICA

Avda. de las Retamas, s/n • Pl. "Monte Boyal"
Tel.: 918 171 744 • Fax: 918 170 952
45950 Casarrubios del Monte (Toledo)