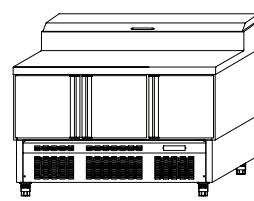
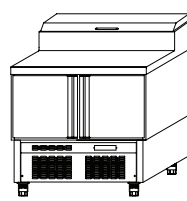
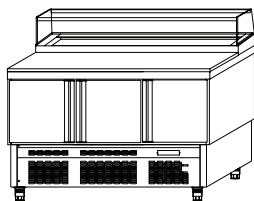
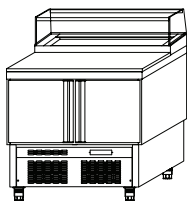


FAST FOOD

	<i>Mesa fría SALADETTE GN 1/1</i>	4
	<i>Mesa fría SALADETTE GN 1/1, encimera abierta</i>	6
	<i>Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB</i>	8
	<i>Mesa fría KEBAB GN 1/1.</i>	10
	<i>Mesa fría SALAD-CHEFF GN 1/1 encimera abierta</i>	12
	<i>Mesa fría SALAD-CHEFF GN 1/1 encimera mármol.</i>	14
	<i>Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70</i>	16
	<i>Mesa fría SALAD-PIZZA CHEFF gama 80</i>	18
	<i>Mesa fría SUSHI - CHEFF</i>	20
	<i>Mesa fría COMPACTA PIZZA, GN1/1</i>	22
	<i>Mesa fría PIZZA cajón neutro</i>	24
	<i>Mesa fría PIZZA cajones neutros</i>	26
	<i>Mesa fría PIZZA.</i>	28
	<i>Expositor ingredientes FAST - FOOD GN.</i>	30





CO-MFP-100

CO-MFP-140

CO-MFEI70-100

CO-MFEI70-140

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

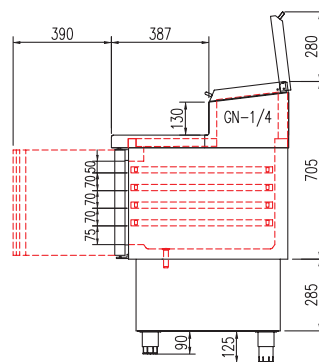
mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFEI70-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	78	2	2		5	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFEI70-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	115	3	3		8	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFP-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	78	2	2	5		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFP-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	115	3	3	7		230 V - 50 Hz	R-134a

- omático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- 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
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

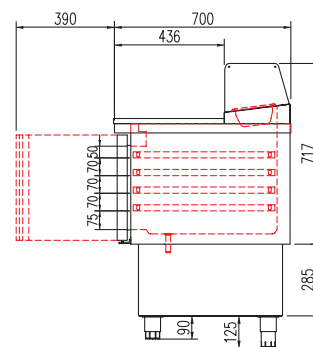
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MFP granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- MFEI70-100 stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 capacity
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	
cerradura puerta inox	solid door lock	
set 4 ruedas	4 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	



CO-MFEI



CO-MFP

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



CO-MFEI70-100

evaporador central
double fan evaporator



CO-MFP-140
con cajones (opcional)
with drawers (option)



CO-MFP - 100

MFEI70-100
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4

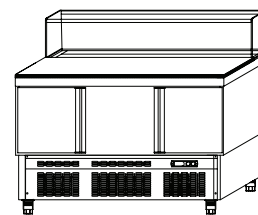
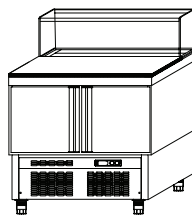
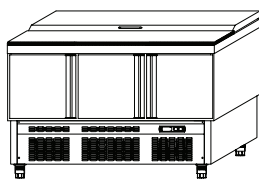
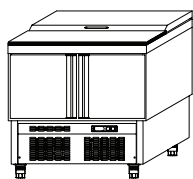


MFP-100
5xGN1/6



MFP-140
7xGN1/6





CO-MFS-100

CO-MFS-140

CO-MFS-100-C

CO-MFS-140-C

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFS-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFS-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFS-100-C	0°C+8°C	915	700	300	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFS-140-C	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

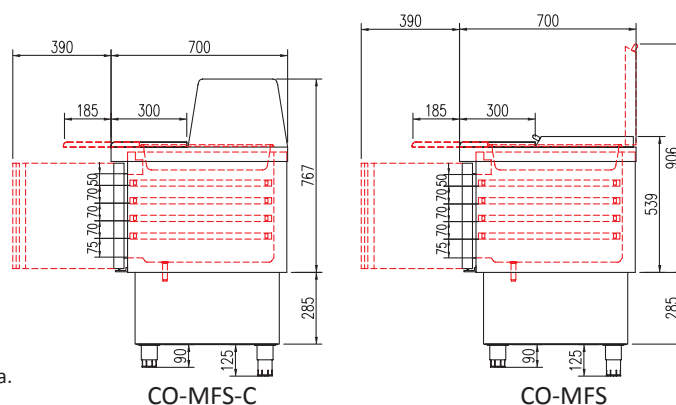
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- 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)
- MFS-C cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- MFS cubierta inox abatible 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 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 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)
- MFS-C glass cover
- MFS hinged lid
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	
cerradura puerta inox	solid door lock	
set 4 ruedas	4 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	



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



encimera deslizante
polietileno
polyethylene sliding
worktop

evaporador central
double fan evaporator



GN 1/1 - 100

CO-MFS-100-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

encimera deslizante
polietileno
polyethylene sliding
worktop

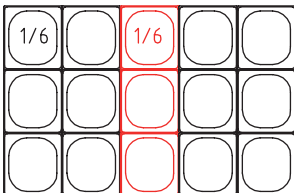


CO-MFS-100
con polietileno color rojo
with red polyethylene



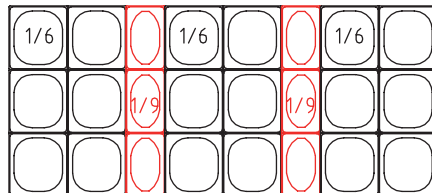
CO-MFS-100

MFS-100 / MFS-100-C



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

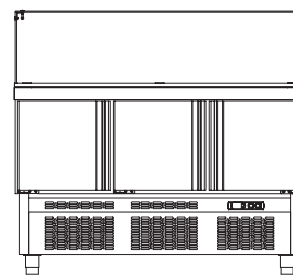
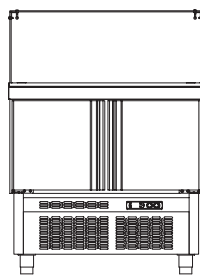
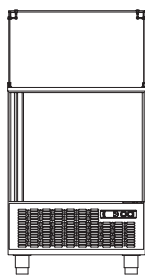
MFS-140 / MFS-140-C



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



CO-MFS-140



CO-MFK-65	CO-MFK-100	CO-MFK-140
-----------	------------	------------

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
 ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFK-65	0°C+8°C	645	640	180	260	125	50	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFK-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFK-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

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
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

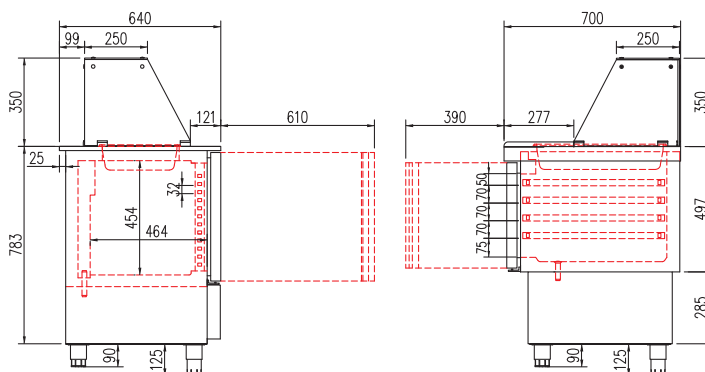
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- Glass cover
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.

Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFK-65

MFK-100 / 140

evaporador central
double fan evaporator



FAST
FOOD

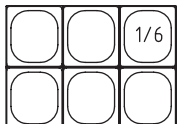


CO-MFK-65



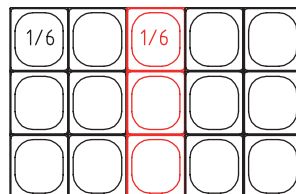
CO-MFK-140

CO-MFK-65



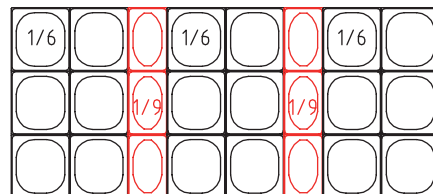
max profundidad: 200 mm
200 mm max depth

CO-MFK-100

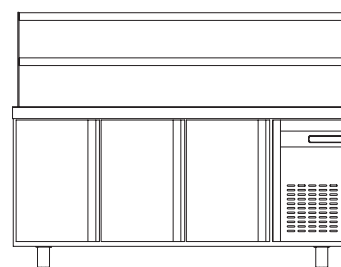
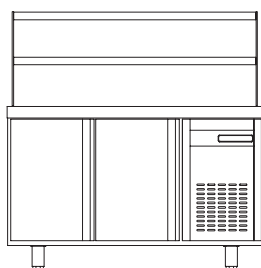


max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

CO-MFK-140



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



CO-MFK70-135

CO-MFK70-180

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFK70-135	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFK70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	168	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

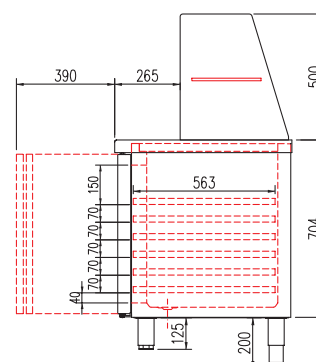
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304
- 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 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, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	
cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	



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

Mesa fría KEBAB GN1/1 | Gama 700 (GN 1/1)
GN 1/1 KEBAB counter

evaporador central
double fan evaporator



FAST
FOOD

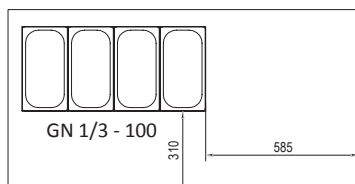


CO-MFK70-180

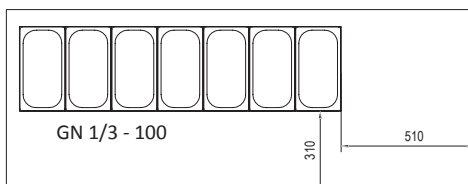


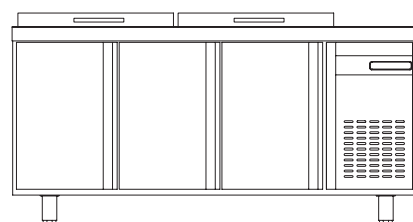
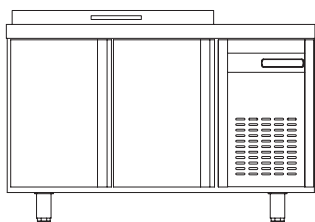
CO-MFK70-135
Vista trasera
Back side view

CO-MFK70-135



CO-MFK70-180





CO-MFE-150

CO-MFE-200

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFE-150	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFE-200	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	168	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

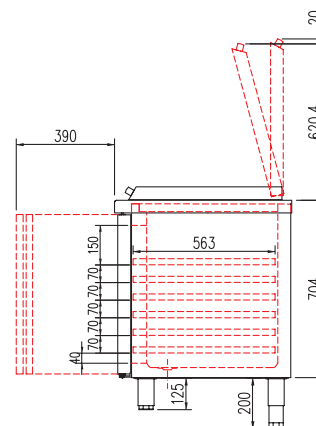
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) and hinged stainless steel lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	
cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
respaldo inox	stainless steel rear side	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	



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

evaporador central
 double fan evaporator

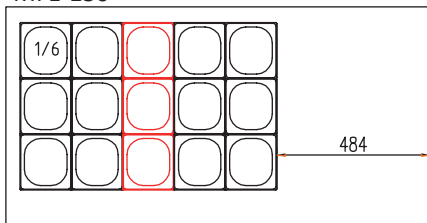


FAST
 FOOD

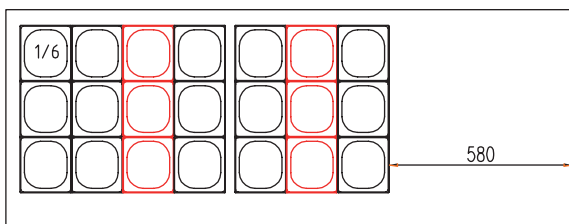


CO-MFE-200

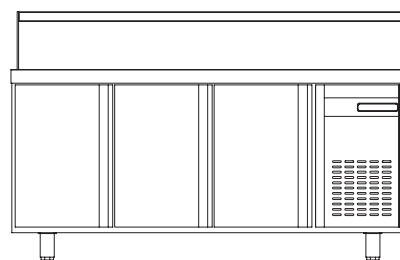
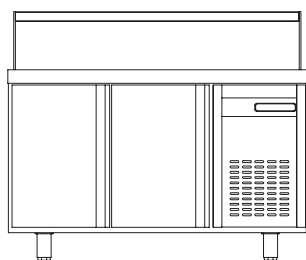
MFE-150



MFE-200



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



CO-MFG70-135-1/6	CO-MFG70-180-1/6
------------------	------------------

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN1/6 capacity GN1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFG70-135	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	175	2	2	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	208	3	3	7	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

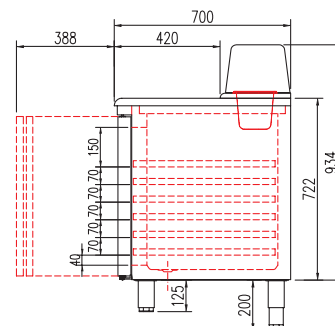
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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 capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass cover
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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

evaporador central
 double fan evaporator

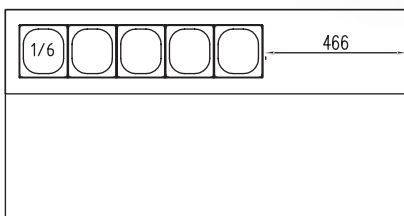


FAST
 FOOD

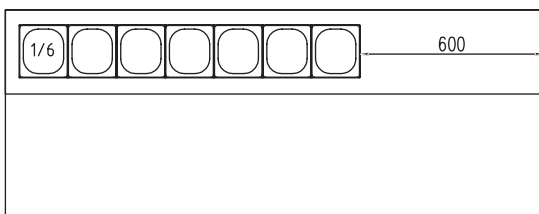


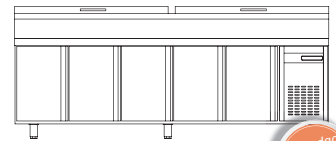
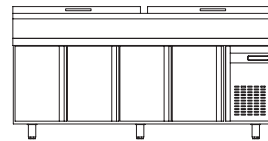
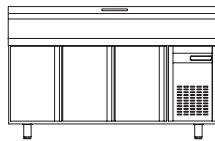
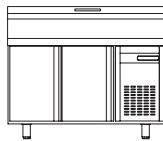
CO-MFG70-180-1/6

CO-MFG70-135-1/6



CO-MFG70-180-1/6





CO-MFEI60-150	
CO-MFEI70-135	

CO-MFEI60-200	
CO-MFEI70-180	

CO-MFEI70-225	
---------------	--

CO-MFEI70-270	
---------------	--

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI60-150	0°C+8°C	1495	850	600	300	350	260	127	2	0	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI60-200	0°C+8°C	2020	850	600	500	615	410	155	3	0	11	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-135	0°C+8°C	1345	850	700	300	350	265	135	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	155	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-225	0°C+8°C	2245	850	700	750	790	635	192	4	4	13	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI70-270	0°C+8°C	2695	850	700	875	925	1050	230	5	5	15	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

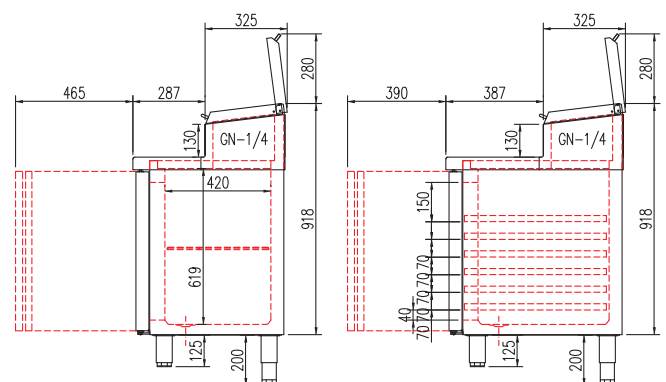
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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
- 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
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-150 topping unit
- MFEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MFEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Fondo 600

Fondo 700

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



CO-MFEI60-150

evaporador central
double fan evaporator



GN 1/4

encimera granito
opcional
optional granite
worktop

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

CO-MFEI60-150
8xGN1/4



CO-MFEI70-135
8xGN1/4



CO-MFEI60-200
11xGN1/4



CO-MFEI70-180
10xGN1/4

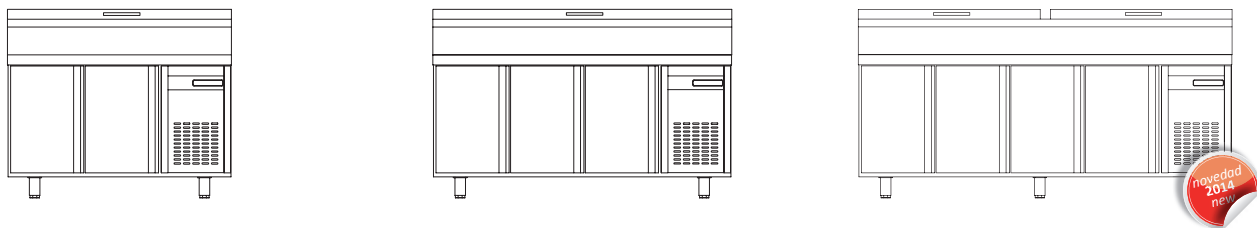


CO-MFEI70-250
13xGN1/4



CO-MFEI70-250
15xGN1/4





CO-MFEI80-150		CO-MFEI80-200		CO-MFEI80-250	
---------------	--	---------------	--	---------------	--

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI80-150	0°C+8°C	1495	850	800	300	350	375	155	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-200	0°C+8°C	2020	850	800	500	615	595	198	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-250	0°C+8°C	2545	850	800	750	790	815	235	4	4	12	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

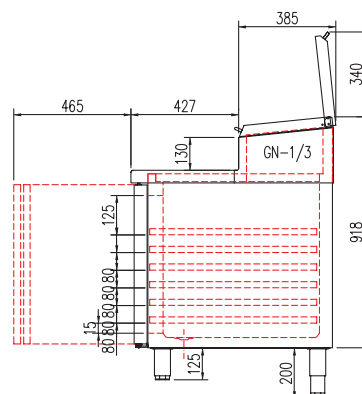
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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 125 - 200 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

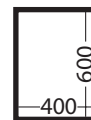
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/3-100 capacity
- GN 1/3-150 topping unit
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient
- OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

Opciones - Options

parrilla + bandeja trabajo 500x400	grill + tray 495x425
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



GN 1/3

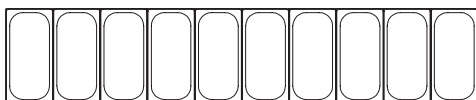
60x40

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

CO-MFEI80-150
8xGN1/3



CO-MFEI80-200
10xGN1/3

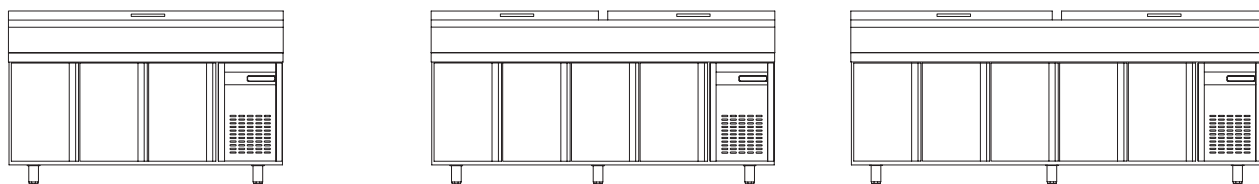


CO-MFEI80-250
12xGN1/3



evaporador central
double fan evaporator





CO-MFEI70-180-1/6		CO-MFEI70-225-1/6		CO-MFEI70-270-1/6	
CO-MFEI70-180-1/6-ST		CO-MFEI70-225-1/6-ST		CO-MFEI70-270-1/6-ST	

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6		tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
											con tapa with lid	sin tapa no lid		
CO-MFEI70-180	0°C+8°C	1795	850	700	500	615	450	155	3	3	8	9	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFEI70-225	0°C+8°C	2245	850	700	750	790	635	192	4	4	12	12	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFEI70-270	0°C+8°C	2695	850	700	875	925	1050	230	5	5	14	15	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

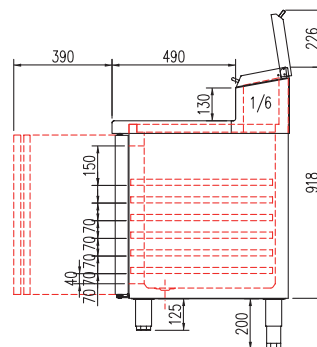
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- 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
- Modelo ST, sin tapa inox abatible sobre el alojamiento cubetas.
- 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- ST model, no lids
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

Opciones - Options

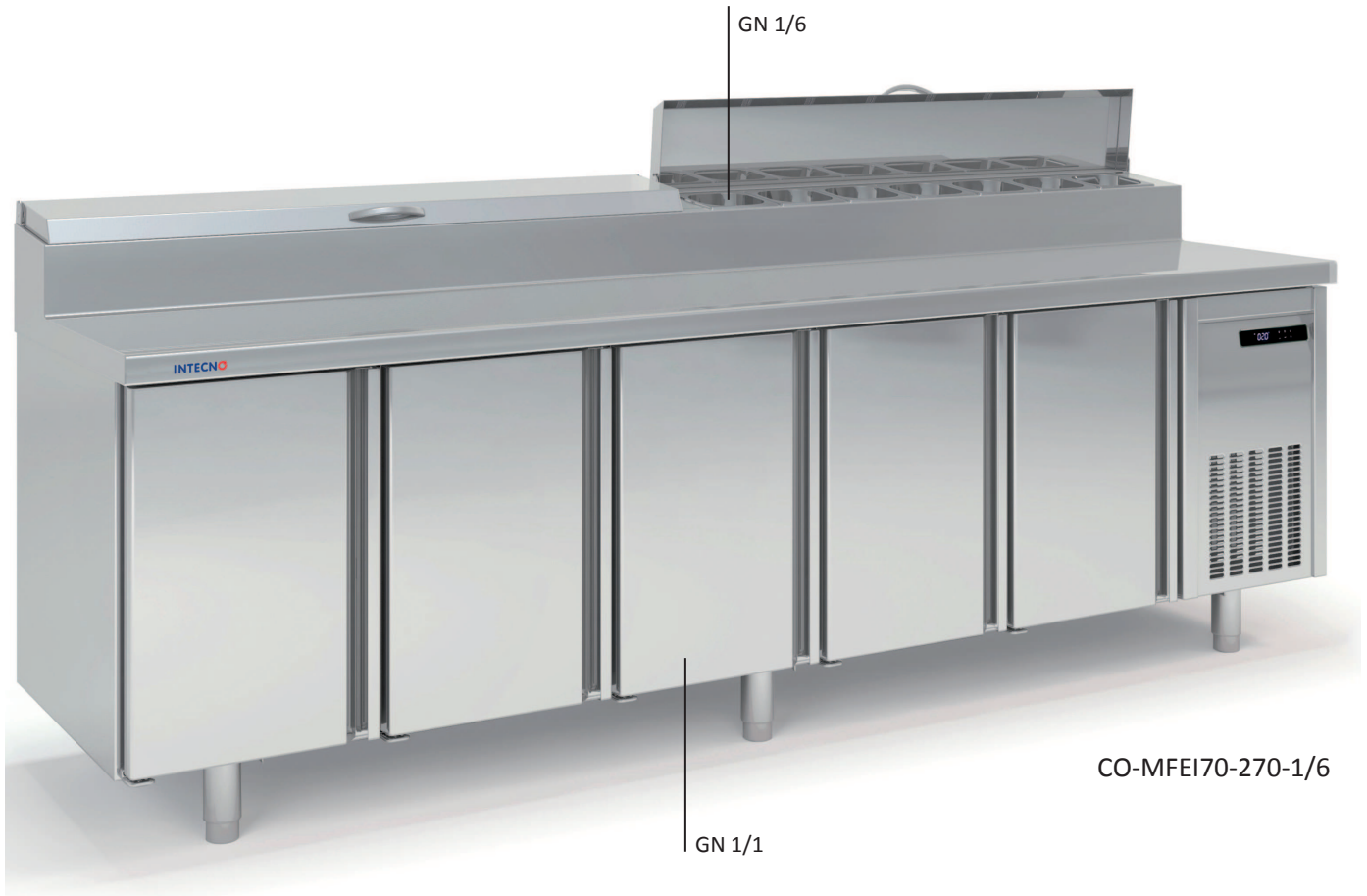
cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
encimera de granito	granite worktop	
respaldo inox	stainless steel rear side	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	



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

Mesa fría SUSHI-CHEFF | Gama 700 (GN 1/1)
 SUSHI-CHEFF counter

FAST
FOOD



CO-MFEI70-180-1/6
8xGN1/6



CO-MFEI70-225-1/6
12xGN1/6

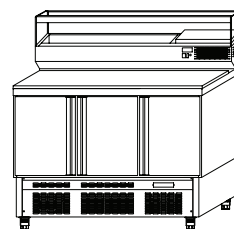
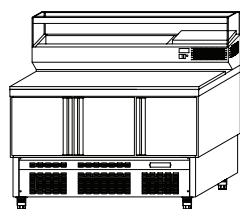


CO-MFEI70-270-1/6
14xGN1/6



evaporador central
double fan evaporator





CO-MFPP-140

CO-MFCP-140

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFPP-140	1365	700	500	615	320	130	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFCP-140	1365	700	500	615	450	155	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

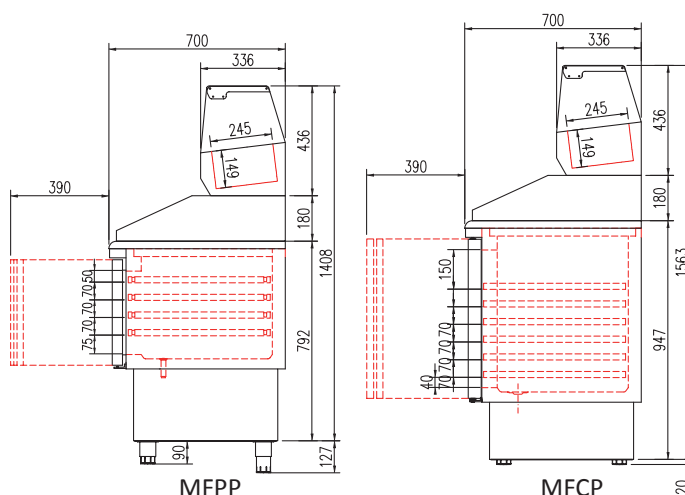
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 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 expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°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
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
MFPP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFPP: double drawers set, self-closing	395 € x set
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFCP: double drawers set, self-closing	444 € x set
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	MFPP: triple drawers set, self-closing	588 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar - consult





CO-MFCP-140

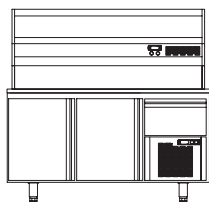
evaporador central
double fan evaporator



FAST
FOOD



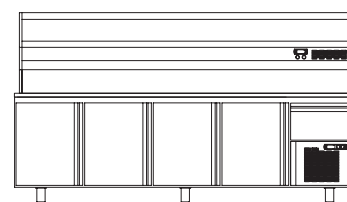
CO-MFPP-140



CO-MR80-160



CO-MR80-210



CO-MR80-265

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guía sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MR80-160	1565	850	800	300	330	375	185	0	8	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR80-210	2090	850	800	300	350	595	220	0	12	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR80-265	2615	850	800	590	480	815	260	0	16	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

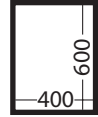
Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf	
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	
cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
respaldo inox	stainless steel rear side	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	

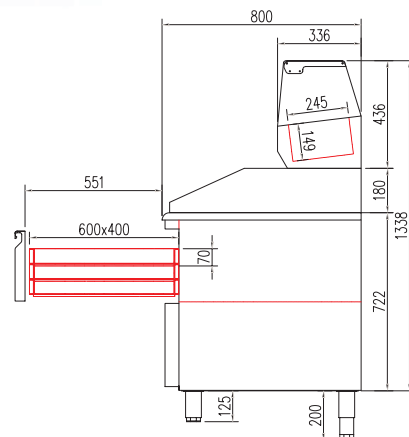
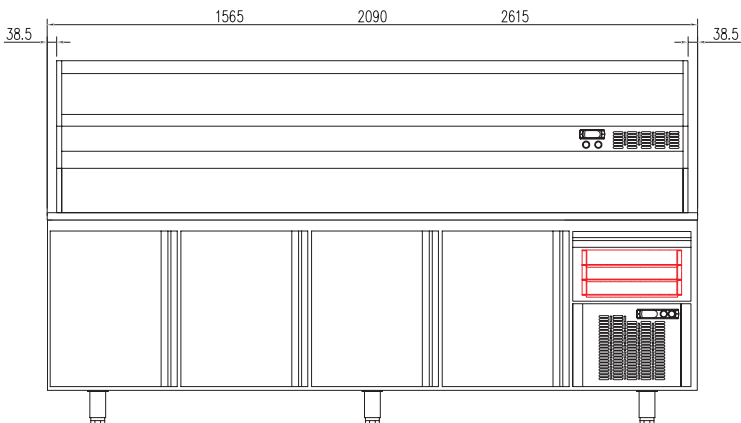
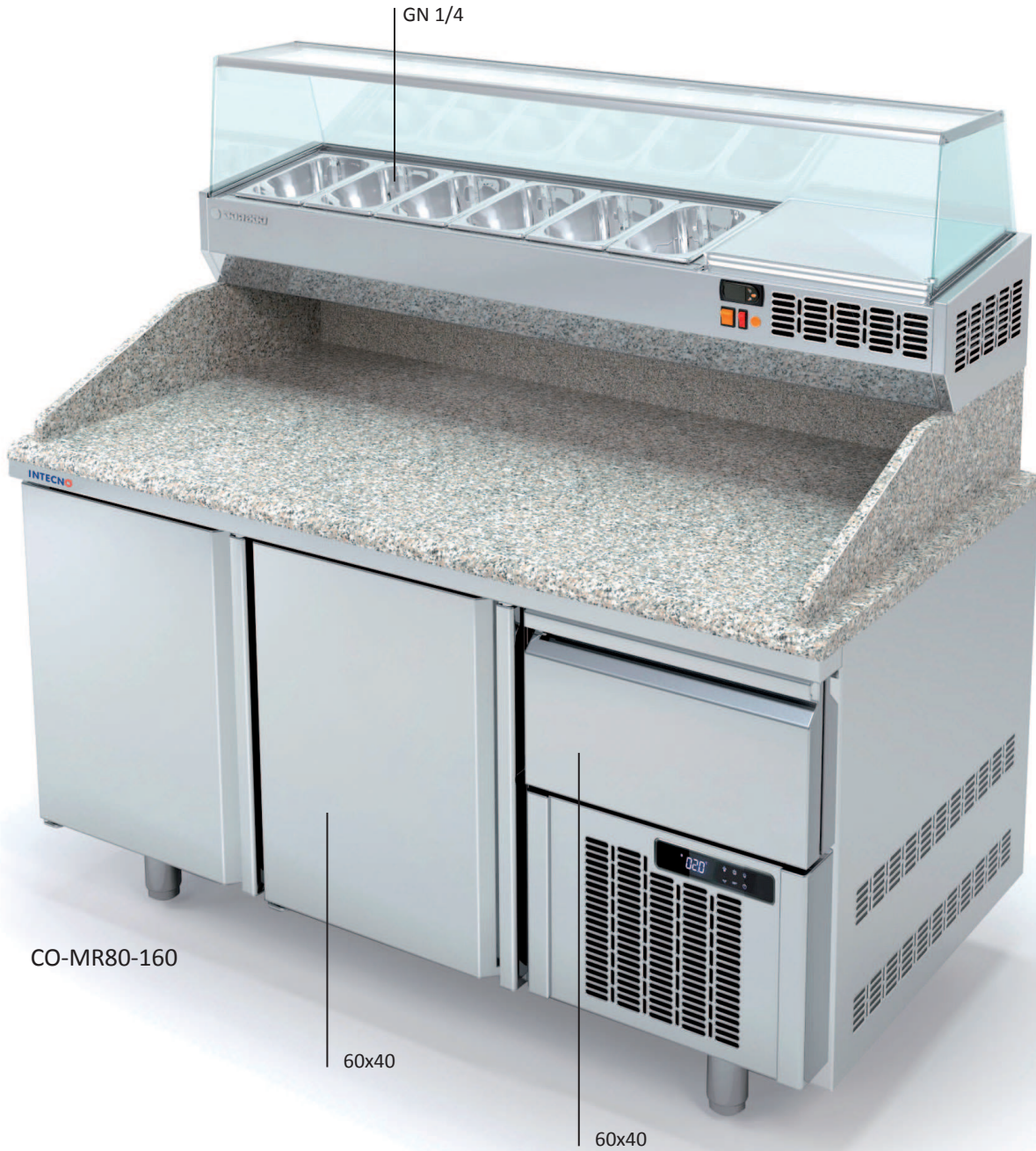


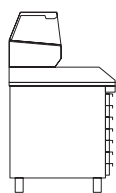
Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

Gama 800 (60x40)

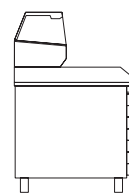


FAST
FOOD





700



800



CO-MFP70-180		CO-MFP80-200	
CO-MFP70-225		CO-MFP80-250	

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity GN1/4	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MFP70-180	1795	850	700	300	330	8	450	205	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFP70-225	2245	850	700	300	350	10	635	245	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFP80-200	2020	850	800	300	330	9	595	220		10	5	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MFP80-250	2545	850	800	300	350	12	815	260		15	5	230 V - 50 Hz	R-134a

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
 - 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 125 - 200 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 expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
 - Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente
- 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, 6 contenedores incluidos

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
 - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
 - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
 - Inner side of doors by stamped steel
 - Granite working surface with 180 mm upstands
 - AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 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
 - Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
 - Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient
- 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, 6 containers included

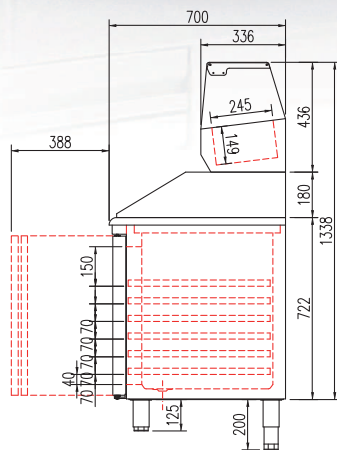
Opciones - Options

Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	
cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
respaldo inox	stainless steel rear side	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	

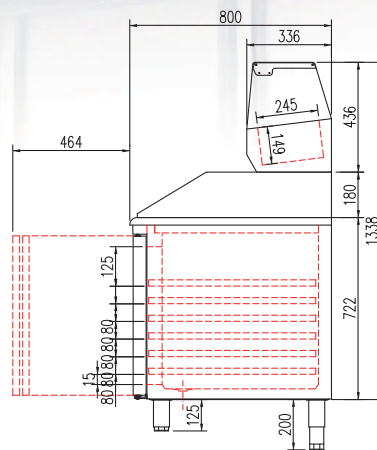
GN 1/4-150



CO-MFP70-225



Fondo 700

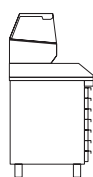


Fondo 800

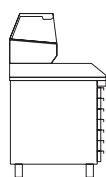
Cajas en Gama 800
 Range 800 countainers

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

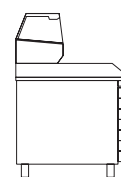




600



700



800



CO-MR60-150		CO-MR70-135		CO-MR80-150	
CO-MR60-200		CO-MR70-180		CO-MR80-200	
CO-MR60-250		CO-MR70-225		CO-MR80-250	

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
 ver página 390 - *see page 390*

Características técnicas - Technical data

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad capacity GN1/4	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CO-MR60-150	1495	850	600	300	330	260	6	165	2			230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR60-200	2020	850	600	300	350	410	9	200	3			230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR60-250	2545	850	600	590	480	560	12	240	4			230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR70-135	1345	850	700	300	330	265	5	170	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR70-180	1795	850	700	300	350	450	8	205	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR70-225	2245	850	700	590	480	635	10	245	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR80-150	1495	850	800	300	330	375	6	185		8	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR80-200	2020	850	800	300	350	595	9	220		13	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-MR80-250	2545	850	800	590	480	815	12	260		18	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- 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)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- 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 adjustable legs, 125 to 200 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
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock	
motor lado izquierdo	left side engine	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
respaldo inox	stainless steel rear side	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	

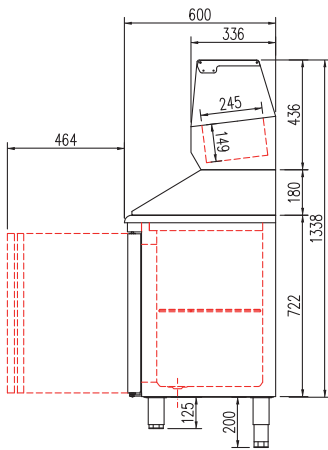
Mesa fría PIZZA | Gama 600-700-800
 PIZZA counter

FAST
FOOD

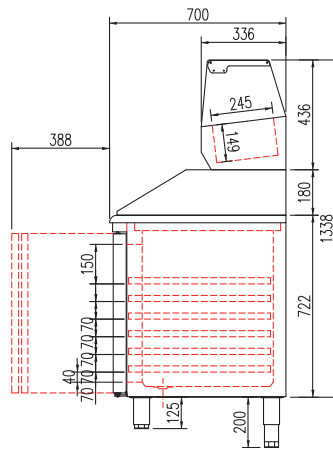
GN 1/4-150



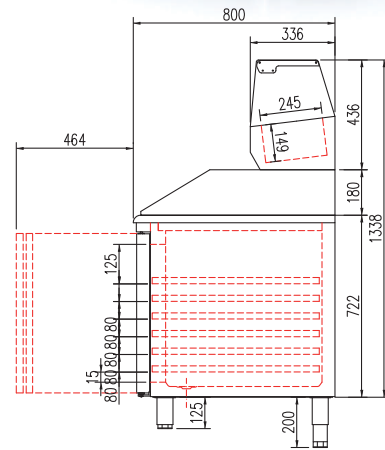
CO-MR70-225



Fondo 600



Fondo 700

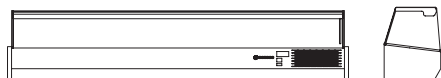


Fondo 800

Cajas en Gama 500
 Range 800 countainers

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





CO-EI 1/4-135	
CO-EI 1/4-150	
CO-EI 1/4-180	
CO-EI 1/4-200	
CO-EI 1/4-225	
CO-EI 1/4-250	

CO-EI 1/3-135	
CO-EI 1/3-150	
CO-EI 1/3-180	
CO-EI 1/3-200	
CO-EI 1/3-225	
CO-EI 1/3-250	

CO-EI 1/4-135-T	
CO-EI 1/4-150-T	
CO-EI 1/4-180-T	
CO-EI 1/4-200-T	
CO-EI 1/4-225-T	
CO-EI 1/4-250-T	

CO-EI 1/3-135-T	
CO-EI 1/3-150-T	
CO-EI 1/3-180-T	
CO-EI 1/3-200-T	
CO-EI 1/3-225-T	
CO-EI 1/3-250-T	

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price
ver página 390 - see page 390

Características técnicas - Technical data

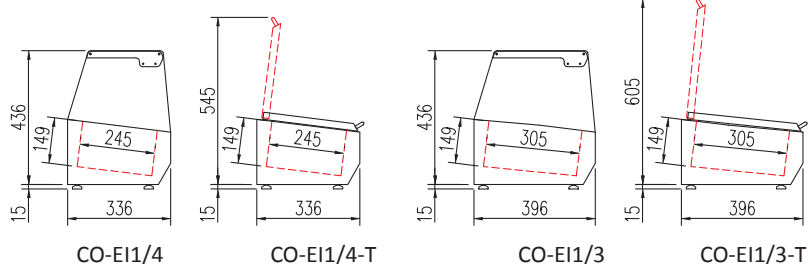
mod.	rango range	largo length (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase volage	refrigerante coolant
CO-EI 1/4-135	+2°C+8°C	1345	140	175	32	5		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/4-150	+2°C+8°C	1495	140	175	37	6		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/4-180	+2°C+8°C	1795	140	175	49	8		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/4-200	+2°C+8°C	2020	140	190	54	9		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/4-225	+2°C+8°C	2245	225	190	66	10		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/4-250	+2°C+8°C	2545	225	190	71	12		230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/3-135	+2°C+8°C	1345	140	175	32		5	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/3-150	+2°C+8°C	1495	140	175	37		5	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/3-180	+2°C+8°C	1795	140	175	49		7	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/3-200	+2°C+8°C	2020	140	190	54		8	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/3-225	+2°C+8°C	2245	225	190	66		10	230 V - 50 Hz	R-134a
CO-EI 1/3-250	+2°C+8°C	2545	225	190	71		11	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

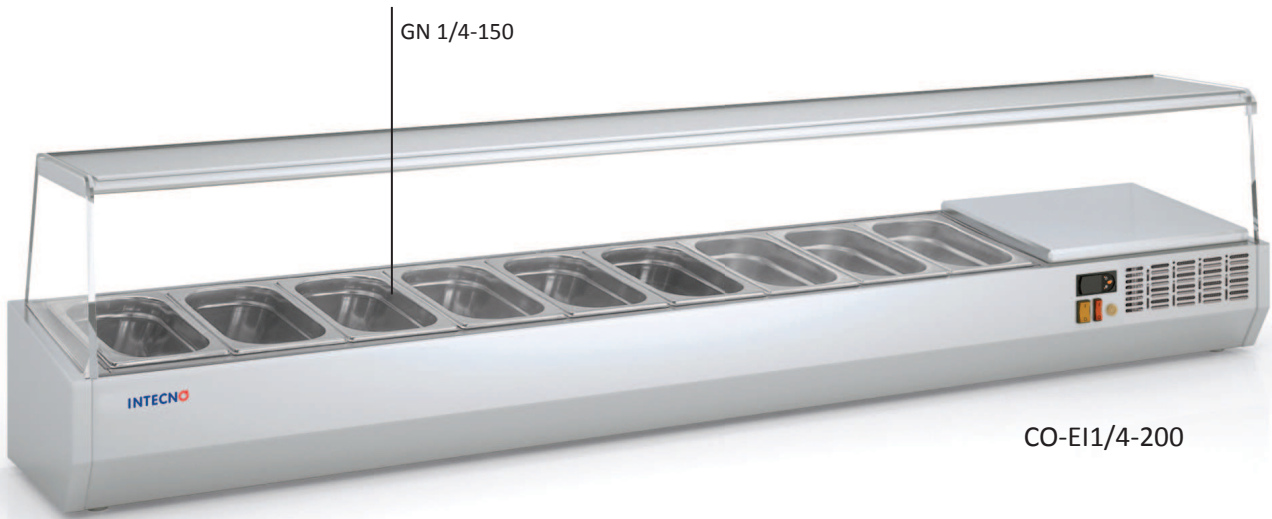
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- El cúpula de cristal
- EI - T cubierta inox abatible

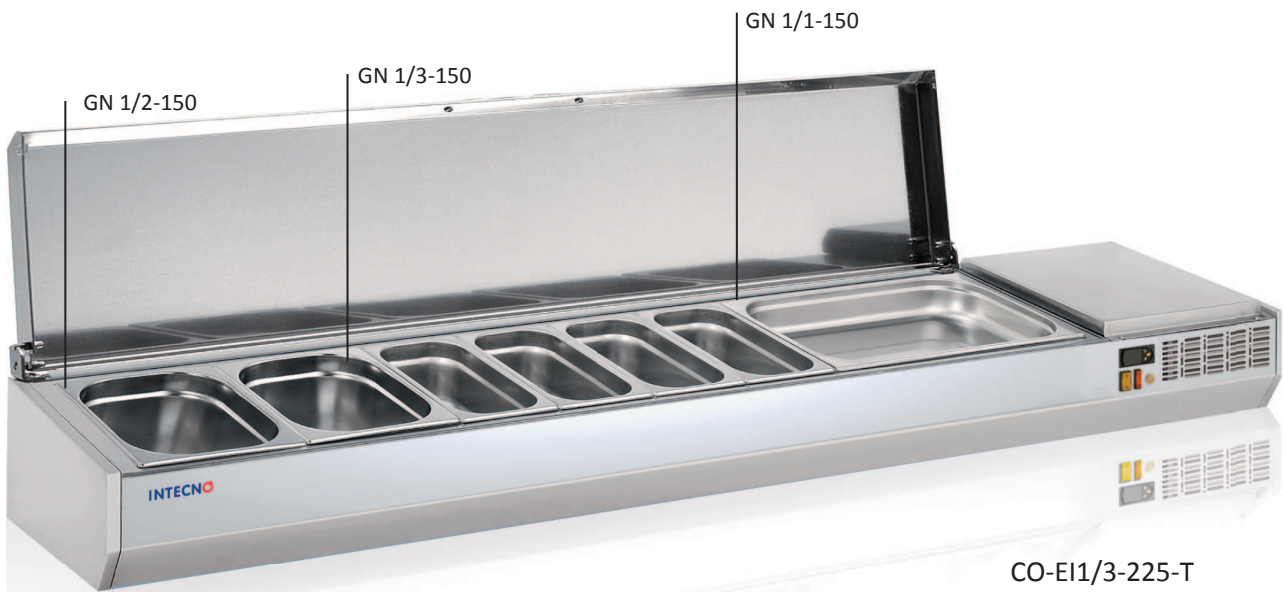
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient
- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover



230v 60Hz / 115v 60Hz



CO-EI1/4-200



CO-EI1/3-225-T

CO-EI1/4-135
5xGN1/4



CO-EI1/4-150
6xGN1/4



CO-EI1/4-180
8xGN1/4



CO-EI1/4-200
9xGN1/4



CO-EI1/4-225
10xGN1/4



CO-EI1/4-250
12xGN1/4



CO-EI1/3-135
5xGN1/3



CO-EI1/3-150
5xGN1/3



CO-EI1/3-180
7xGN1/3



CO-EI1/3-200
8xGN1/3



CO-EI1/3-225
10xGN1/3



CO-EI1/3-250
11xGN1/3

