



Mesa refrigerada euronorma 600 x 400 para ensaladas, pizza y pastelería



Serie
800
Series

2

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Estructura

Estructura compacta totalmente **inyectada**.

Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm., inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³, Zero ODP and Zero GWP.



Nuevo diseño de puertas

Nuevo diseño de **puertas con tirador de doble agarre**. Además, están dotadas con **bisagras para un retorno automático** y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontables.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Compact **structure** totally **injected**.

Polyurethane insulation 70 mm thick, injected at high pressure free of CFC's with density 40 Kg / m³, Zero ODP and Zero GWP.

New door design

New design of **doors with double grip handle**. **Doors equipped with hinges for automatic return** and permanent pressure during closing.

The automatic return is free when the opening exceeds 95°. They include four-chamber "cleanless" flat door gasket easily removable.

MR 1620 EN



Refrigeración estática en la cuba
Static cooling in the tank

More details and technical sheet:



English version

Más detalles y ficha técnica en:



Versión español

Opcional / Optional

MR 1620 EN

[501X16] = 9



MOD.	Aceros inox Stainless Steel [EXT/INT]	Espesor Thickness [MM]	Capacidad Capacity [L]	Puertas Doors	Nº parrillas J. guías No shelves / Slides	Sistema de frío Cooling System	Control digital Digital control	Potencia Power [W]	Potencia frigorífica Cooling capacity [W A -10°C]	Refrigerante Refrigerant
MR 1620 EN	AISI 304	70	420	2	2/10 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	448	690	R-290
MR 2190 EN	AISI 304	70	635	3	3/15 [600x400]	Ventilado Forced air	IP65	448	690	R-290

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web. The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.



Euronorm 600 x 400 salads, pizza & pastry prep refrigerator counter

Serie
800
Series

MESAS
UNDERCOUNTERS

REFRIGERACIÓN



Refrigeración

Sistema de **ventilación y condensación frontal**.
Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas.
Nuevo sistema **Monoblock**.
Refrigeración estática superior.

REFRIGERATION

Refrigeration

Front-breathing ventilation system.
Evaporative tray without electrical heaters.
New **Monoblock** refrigeration system.
Upper **static refrigeration**.

MR 2190 EN



MR 1620 EN

1618 x 800 x 850/1050 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz



MR 2190 EN

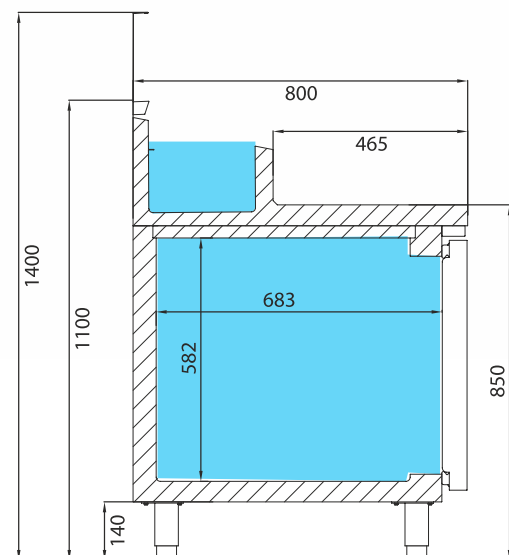
2185 x 800 x 850/1050 mm.
Temp. 0°C/+6°C
C. Clima. 4 / 38°C
230V/1ph/50Hz

Opcional / Optional
MR 2190 EN
[501X16] = 13



Opcional / Optional

Parrilla / Wire shelf [502X26]
Juego de guías / Slides [GUIAL0115630; GUIAL0215630]
Bandeja Inox / Stainless steel tray 60x40 [A850P41]
Parrilla de trabajo / Garnish rack [PTMP]
Cerradura / Lock [506X209; 506X210]
Ruedas / Casters [705X16=2; 705X17=2]
115V/1ph/60Hz
230V/1ph/60Hz



MR EN

Fotografías no contractuales / Non contractual pictures.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

Los datos técnicos están sujetos a posibles variaciones que serán actualizadas periódicamente en las fichas técnicas del producto, disponibles en la web.

The technical data are subject to possible variations that will be updated periodically in the technical data sheets of the product, which are available on the website.

