

Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFBP-105



MFBP-150



MFBP-195



MFBP-105-C



MFBP-150-C



MFBP-195-C



MFBP-105-CC



MFBP-150-CC

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	volumen neto net capacity (L) 2015/1094	voltaje voltage	potencia frig. frig. power	refrigerante recomendado recommended refrigerant
MFBP-105	-2°C +8°C	1045	600	700	2	2	169	107	230V-50Hz	178	R134a
MFBP-150	-2°C +8°C	1495	600	700	3	3	264	168	230V-50Hz	245	R134a
MFBP-195	-2°C +8°C	1945	600	700	4	4	359	228	230V-50Hz	304	R134a
MFBP-105-C	-2°C +8°C	1045	600	700	1	1	169	78	230V-50Hz	178	R134a
MFBP-150-C	-2°C +8°C	1495	600	700	1	1	264	110	230V-50Hz	245	R452A
MFBP-195-C	-2°C +8°C	1945	600	700	1	1	359	142	230V-50Hz	304	R452A
MFBP-105-CC	-2°C +8°C	1045	600	700	0	0	169	64	230V-50Hz	304	R452A
MFBP-150-CC	-2°C +8°C	1495	600	700	0	0	264	96	230V-50Hz	485	R452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- MFBP dotación de puertas
- MFBP-C dotación de cajoneras dobles + una puerta
- MFBP-CC dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales
- 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)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- 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
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

- MFBP doors as standard
- MFBP-C double drawers sets + one door as standard
- MFBP-CC double drawers sets + evaporators between drawers
- 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
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with $Dt = 12^{\circ}\text{C}$
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation . Efficient management of energy consumption
- Operating 40°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
conexiones lado izquierdo	left side connections
encimera con peto	worktop with upstand
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz
evaporación automática	defrost water evaporation

