



MFP-100



MFP-140



MFEI70-100



MFEI70-140

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387  
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI70-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFEI70-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614
MFP-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFP-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614

\*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

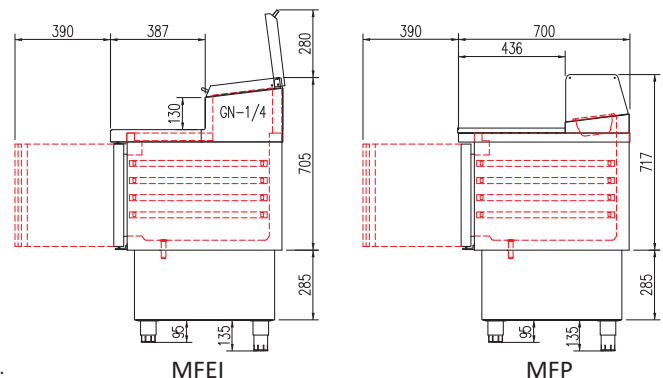
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFEI70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, 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

- **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
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> 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
cambio R290 por R134a	R290 to R134a



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

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

evaporador central  
double fan evaporator



MFEI70-100  
5xGN1/4

MFEI70-140  
8xGN1/4

MFP-100  
5xGN1/6

MFP-140  
7xGN1/6