



MFEI80-150



MFEI80-200



MFEI80-250

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
 GN containers and dividers 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	capacidad GN GN capacity 1/4	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	2	8	362	230V-50Hz	R134a*	302	322
										R290	502	264
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	12	761	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

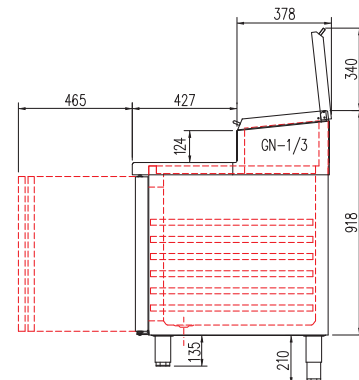
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas 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 135 - 210 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

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
- 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, 135 to 210 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

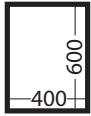
OPCIONES	OPTIONS
parrilla + bandeja trabajo 495x425	grill + tray 495x425
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz
cambio R290 por R134a	R290 to R134a



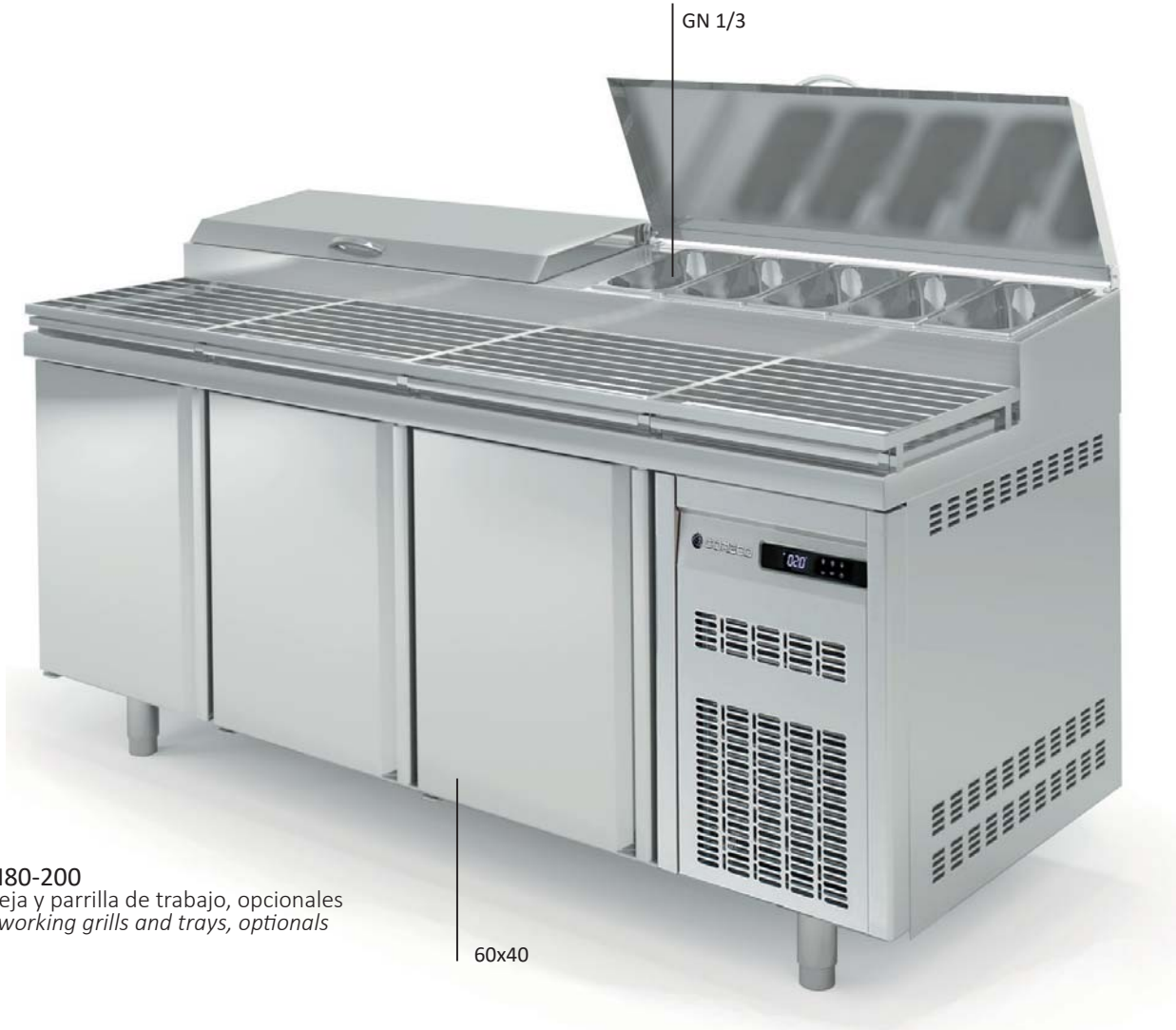
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

2



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



GN 1/3

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

60x40

MFEI80-150
8xGN1/3-150



MFEI80-250
13xGN1/3-150



MFEI80-200
10xGN1/3-150



evaporador central
double fan evaporator

