

MESA REFRIGERADA PARA PREPARACIÓN DE ENSALADAS Y PIZZAS SERIE GN 1/1 MPGE2-135-I HC GN1/4

2.202,90€ - 2.975,00€ Rango de precios: desde 2.202,90€ hasta 2.975,00€ + IVA



Mesa refrigerada de preparación para pizzas y ensaladas, perfecta para aportar comodidad en

la rutina de elaboración de platos y así poder ofrecer un servicio más rápido y eficiente.

MESA REFRIGERADA :

Modelos MPGE2 serie GN 1/1 y serie 800

- Contenedor neutro incorporado en la encimera para colocar los ingredientes mediante cubetas de GN 1/3 de profundidad 150 mm o de GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación), dependiendo si precisa de mayor capacidad de almacenamiento en cubetas o de una mayor superficie de trabajo en la encimera.
- En los modelos GN 1/1, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 375 mm y con cubetas GN 1/3 es de 315 mm. En los modelos de fondo 800, la superficie de trabajo útil en las mesas con cubetas GN 1/4 es de 475 mm y con cubetas GN 1/3 es de 415 mm.
- Cuenta con una tapa abatible en acero inoxidable, con dos posiciones de apertura, una a 60° y otra a 90°. La refrigeración de las cubetas se realiza mediante la comunicación con el mueble inferior.

Serie Gastronom GN 1/1 y Serie 800

Mesa refrigerada para preparación de ensaladas y pizzas

- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza. Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de -2° a +8° C con 38 °C de temperatura ambiente.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MESA REFRIGERADA PROFESIONAL:

Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1 -2° a +8° C

Modelo	MPGE2-135-I HC GN1/4	MPGE2-180-I HC GN1/4	MPGE2-135-I HC GN1/3	MPGE2-180-I HC GN1/3	MPPE2-150 I HC GN1/4	MPPE2-200 I HC GN1/4	MPPE2-150 I HC GN1/3	MPPE2-200 I HC GN1/3
Referencia	19079366	19079367	19074136	19074138	19104541	19104543	19104540	19104542
Nº Puertas	2	3	2	3	2	3	2	3
Tipo cubetas GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN	1/4 GN	1/4 GN	1/3 GN	1/3 GN
Nº cubetas	7	10	7	9	8	11	7	10
Capacidad (l)	290	445	290	445	405	605	405	605
Potencia (kW)	0,37	0,59	0,37	0,59	0,37	0,8	0,37	0,8
Profundidad trabajo útil (mm)	375	375	315	315	474	474	415	415
Profundidad (mm)	700	700	700	700	800	800	800	800
Dimensiones (mm)	1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	1350 x 708 x 850	1800 x 708 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850	1495 x 808 x 850	2018 x 808 x 850

SKU: MPGE2-135-I HC

Categories: Mesas Preparación Ensaladas