



Precio de exposición 2.100 € + IVA

MFEI80-150	
------------	--

MFEI80-200	
------------	--

MFEI80-250	
------------	--

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416
GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFEI80-150	0°C+8°C	1495	800	500	615	375	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-200	0°C+8°C	2020	800	750	790	595	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFEI80-250	0°C+8°C	2545	800	875	975	815	4	4	12	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

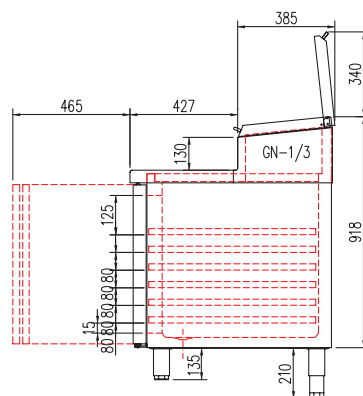
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera 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

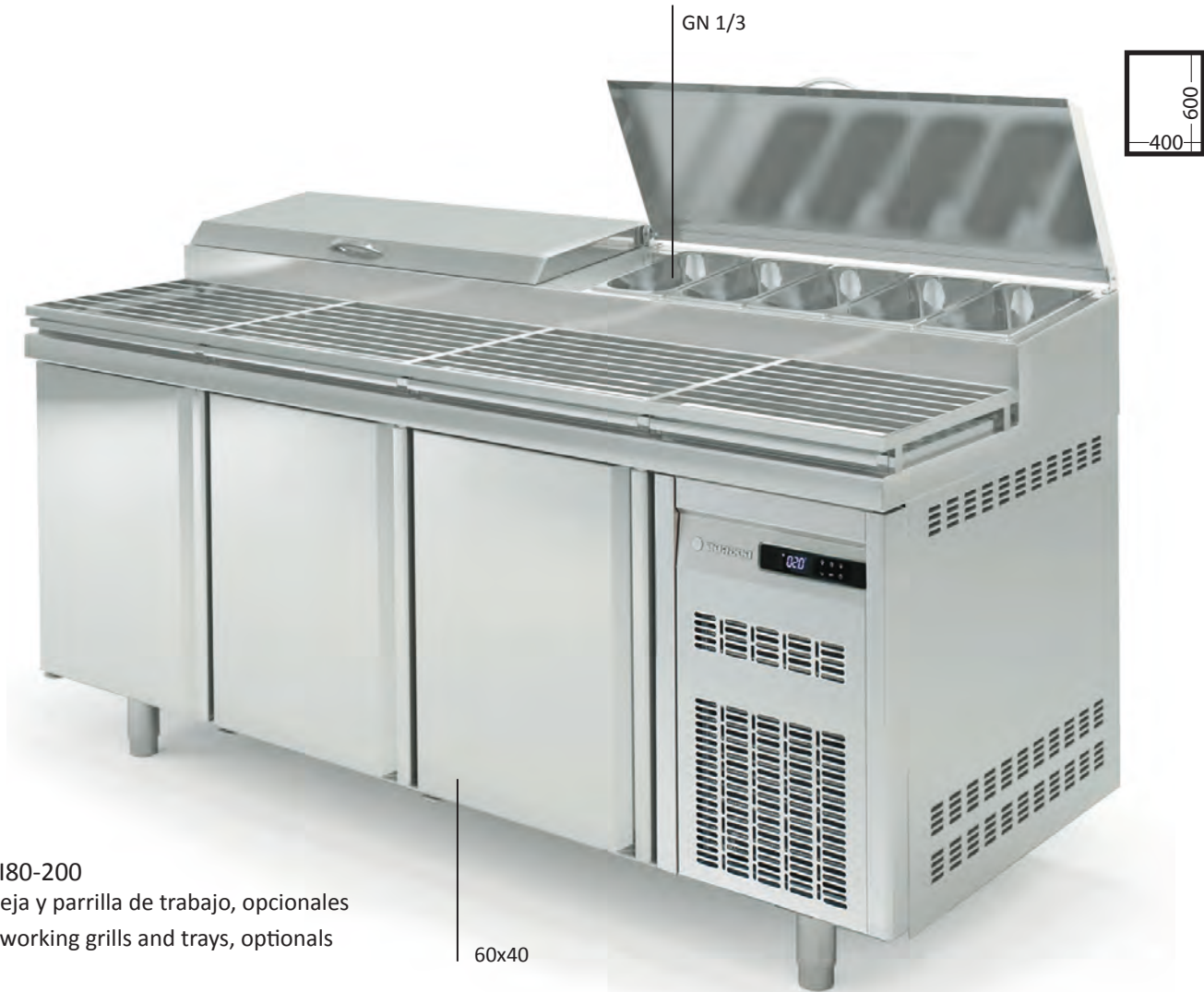


Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

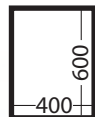


Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

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



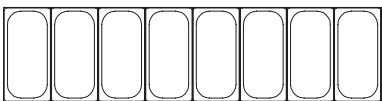
GN 1/3



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

60x40

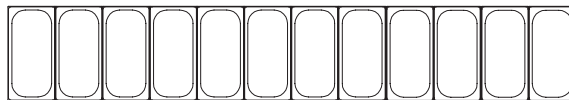
MFEI80-150
8xGN1/3



MFEI80-200
10xGN1/3



MFEI80-250
12xGN1/3



evaporador central
double fan evaporator

