



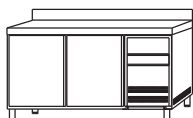
MPG-147



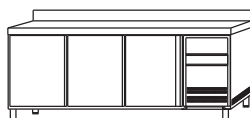
Contrapuerta embutida.

Tirador incorporado en la puerta.

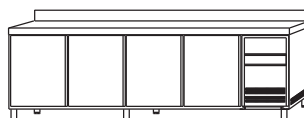
Encimera con canto delantero curvo.



MPG-102
MNG-102



MPG-147
MNG-147



MPG-192-GN-R HC

Mesas refrigeradas Gastronorm Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlate de fácil sustitución en todo el contorno.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Preparada para refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Dotación: 1 parrilla GN 1/1 y dos juegos de guías por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.

Mesa refrigerada Gastronorm de -2° a +8° C

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)
MPG-102-GN-R HC	19059866	2	290	1042 x 700 x 850
MPG-147-GN-R HC	19068969	3	455	1492 x 700 x 850
MPG-192-GN-R HC	19068990	4	615	1942 x 700 x 850

Mesa mantenimiento congelados de -18° a -20° C

Modelo	Referencia	Nº puertas	Capacidad (l)	Dimensiones (mm)
MNG-102-GN-R HC	19068449	2	290	1042 x 700 x 850
MNG-147-GN-R HC	19069405	3	455	1492 x 700 x 850