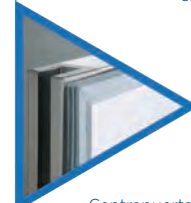




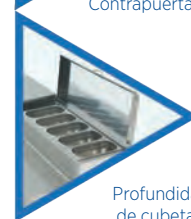
MPGE2-180-I HC



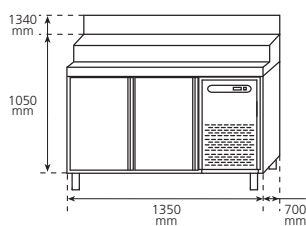
Tirador incorporado en la puerta.



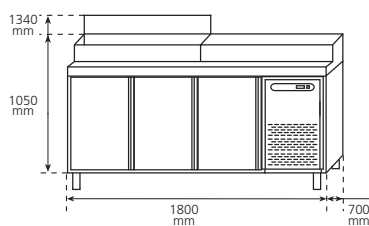
Contrapuerta embutida.



Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.



MPGE2-135-I HC



MPGE2-180-I HC

### Mesas refrigeradas para preparación de ensaladas y pizzas Serie GN 1/1

- Encimera en acero inoxidable satinado, con canto delantero curvo.
- 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.
- 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.
- 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.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura en las puertas.
- Contrapuestas embutidas en acero inoxidable, para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlate de fácil sustitución en todo el contorno.
- 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.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- 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.

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

Modelo	Referencia	Nº puertas	Nº cubetas	Capacidad (l)	Potencia (kW)	Capacidad cubetas GN	Profundidad útil (mm)	Dimensiones (mm)
MPGE2-135-I HC GN1/4	<b>19079366</b>	2	7	290	0,223	1/4	375	1345 x 708 x 1066
MPGE2-180-I HC GN1/4	<b>19079367</b>	3	9	428	0,414	1/4	375	1800 x 708 x 1066
MPGE2-135-I HC GN1/3	<b>19074136</b>	2	7	290	0,223	1/3	315	1345 x 708 x 1066
MPGE2-180-I HC GN1/3	<b>19074138</b>	3	9	428	0,414	1/3	315	1800 x 708 x 1066