

MFEI70-270

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

CARACTERÍSTICAS

- Exterior en acero inoxidable.
- Respaldo en chapa de acero galvanizado.
- Interior en acero inoxidable 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).
- Contrapuertas inox embutidas.
- Encimera de acero inoxidable con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Expositor de ingredientes GN1/4-150mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado 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.



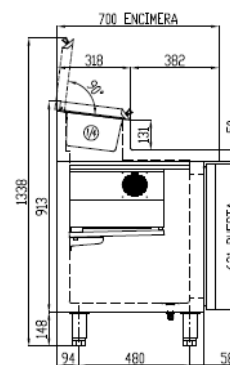
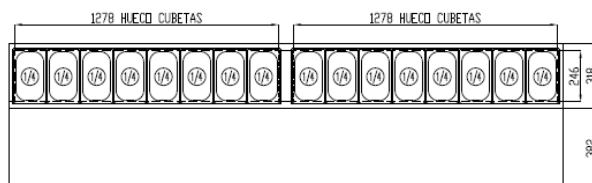
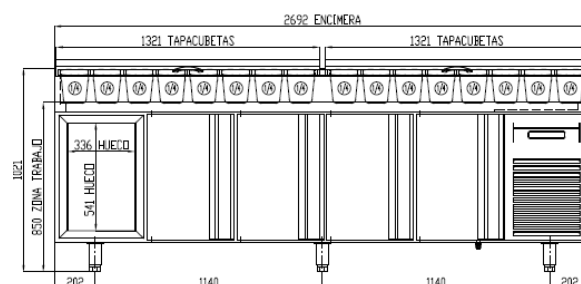
Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia frigorífica (W)	Rango	Clase climática	Refrigerante
2695	700	850	686	1004	0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

MFEI70-270

MESA FRÍA GASTRO SALAD-CHEFF

Control de temperatura	Digital
Evaporador	Bloque aleteado epoxi
Condensador	Bloque aleteado
Voltaje / Frecuencia	230V / 50Hz
Potencia nominal	620 W
Aislante térmico	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Agente espumante	HFO
Espesor aislante costado	50 mm
Exterior	Acero inoxidable
Respaldo exterior	Acero galvanizado
Interior	Acero inoxidable
Luz	No
Número de estantes	5
Dimensiones estante (W x D)	325 mm x 530 mm (5 Uds.)
Capacidad cubetas	16 GN 1/4-150mm



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso, todas las fotos deben ser consideradas como una referencia

MFEI70-270

GASTRO CHILLER SALAD-CHEFF COUNTER

CHARACTERISTICS

- Stainless steel exterior.
- Rear side galvanized panel.
- 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.
- GN1/4-150mm topping unit.
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable.
- 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.



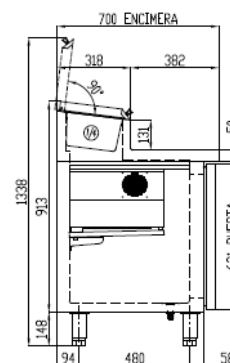
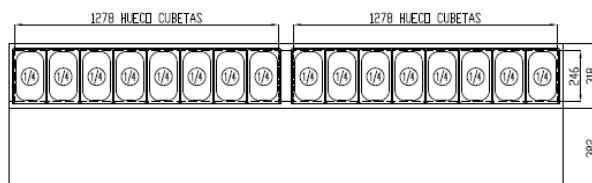
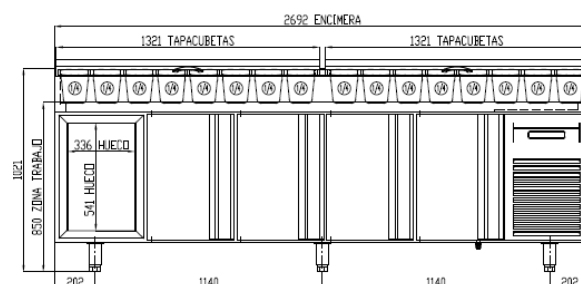
Largo (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Capacidad (L)	Potencia frigorífica (W)	Rango	Clase climática	Refrigerante
2695	700	850	686	1004	0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

MFEI70-270

GASTRO CHILLER SALAD-CHEFF COUNTER

Temperature control	Digital
Evaporator	Bloque aleteado epoxi
Condenser	Bloque aleteado
Voltage / Frequency	230V / 50Hz
Nominal power	620 W
Insulation material	Poliuretano, densidad 40 kg/m ³ , cero ODP y GWP
Foaming agent	HFO
Insulation thickness	50 mm
Exterior	Stainless steel exterior
Exterior rear side	Galvanized steel
Interior	Stainless steel exterior
Lighting	No
Number of shelves supplied	5
Shelf dimensions (W x D)	325 mm x 530 mm (5 Uds.)
Topping unit capacity	16 GN 1/4-150mm



We reserve the right to change specifications without prior notice, all photos must be considered as a reference

MFEI70-270

SALADE GASTRO-CHEFF TABLE FROIDE

CARACTÉRISTIQUES

- Extérieur en acier inoxydable.
- Dosseret en tôle d'acier galvanisée.
- Intérieur en acier inoxydable avec bords incurvés et fond en retrait.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et joint magnétique (reste ouvert au-delà de 90° d'ouverture).
- Portes arrière à mortaise en acier inoxydable.
- Plan de travail en acier inoxydable avec affichage intégré des ingrédients et couvercle à charnière en acier inoxydable.
- Présentoir d'ingrédients GN1/4-150mm.
- Étagères en fil d'acier plastifié réglables en hauteur.
- Pieds tubulaires en acier inoxydable réglables en hauteur 135 - 210 mm.
- Unité de condensation ventilée et amovible
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, sans effets ODP et GWP.
- Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie.



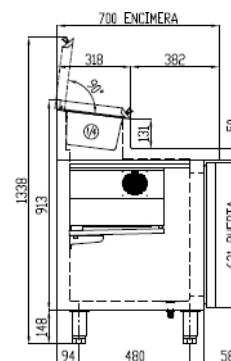
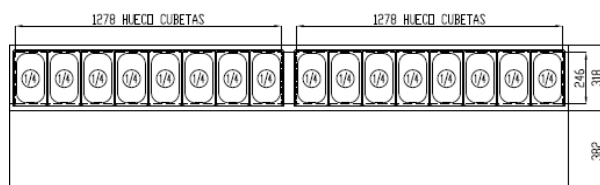
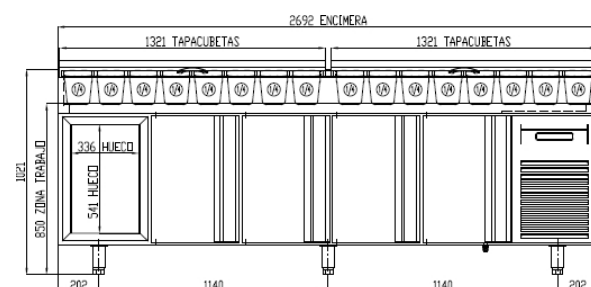
Longueur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Capacité (L)	Capacité de refroidissement (W)	Gamme	Classe le climat	Liquide de refroidissement
2695	700	850	686	1004	0°C +8°C	4 (30°C 55%HR)	R-290

Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.

MFEI70-270

SALADE GASTRO-CHEFF TABLE FROIDE

Contrôle de la température	Numérique
Évaporateur	Bloc à ailettes en époxy
Condensateur	Bloc à ailettes
Tension / Fréquence	230V / 50Hz
Puissance nominale	620 W
Isolation thermique	Polyuréthane, densité 40 kg/m ³ , zéro PACO et PRP
Agent moussant	HFO
Épaisseur de l'isolation latérale	50 mm
Extérieur	Acier inoxydable
Dosseret externe	Acier galvanisé
A l'intérieur	Acier inoxydable
Lumière	Non
Nombre d'étagères	5
Dimensions de l'étagère (L x P)	325 mm x 530 mm (5 pièces)
Capacité du godet	16 GN 1/4-150mm



Les caractéristiques techniques et constructives peuvent varier sans préavis. Toutes les photos doivent être considérées comme une référence.