

MRS-150

~~1.685 €~~

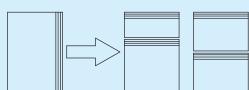
MRS-200

~~1.995 €~~

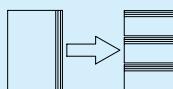
MRS-250

~~2.365 €~~

MRS-300

~~2.830 €~~

Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

~~355 €~~

Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre
Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price

~~525 €~~

Capacidad neta por cajonera (2 cajones): 70 litros - Net capacity of drawers-set (2 drawers): 70 liters

Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

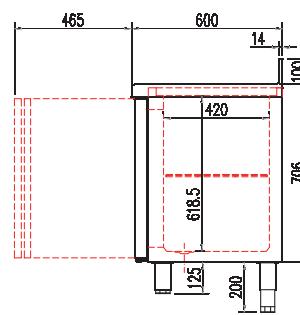
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 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 +38°C ambiente

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 drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening and soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 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 +38°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Mesa fría SNACK, refrigeración con cajones SNACK chiller counter with drawers

1



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



MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers

