MODELO :
NOMBRE :
NOMBRE DE PROYECTO :

ZONA DE PROYECTO :
ARTICULO DE PROYECTO :

Frio Comercial - Mesas refrigeradas - Gastronorm GN 1/1 Serie 700 - Gastronorm Serie GN 1/1 con cajones de gran formato Flexdrawer
MODELO MPG-120 H MIX



Frio Comercial - Mesas refrigeradas - Gastronorm GN 1/1 Serie 700 - Gastronorm Serie GN 1/1 con cajones de gran formato Flexdrawer

Modelo: MPG-120 H MIX

Referencia	19114604
Dimensiones (mm)	1230 x 700 x 870
Volumen interior bruto (L)	265
Temperatura	+2 +8 ºC
Temperatura 2	-18 -22 ºC
Clasif. Eficiencia Energetica	-
Potencia eléctrica (KW)	0,500
Voltaje	230V
Frecuencia eléctrica	50Hz
Fases	1N

Visualizar el vídeo

Características generales

Las mesas de cajones **Flexidrawer GN 1/1 de Edenox** están diseñadas para ofrecer la **máxima versatilidad y eficiencia** en entornos profesionales de cocina.

Los cajones de gran formato están preparados para alojar **cubetas GN 1/1 de hasta 150 mm de profundidad**, optimizando la capacidad de almacenamiento y la organización de los productos.

El **sistema de refrigeración ventilada con condensador frontal** optimiza el rendimiento térmico al permitir la aspiración y expulsión del aire por la parte frontal, lo que facilita su **instalación en espacios reducidos o encajonados**.

Características principales

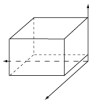
- Estructura, encimera y cajones interiores en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelo MIX con doble temperatura, con rangos de +1 / +4°C en refrigeración y -22 / -18°C en congelación.
- **Control electrónico digital: permite convertir fácilmente el modo de refrigeración a congelación con solo pulsar una tecla**. De serie, viene en modo refrigeración +2 / +8. Pasando a modo congelación, todo el equipo pasa a -22 / -18°C.
- Evaporador con recubrimiento anticorrosión y desescarche automático.
- Aislamiento de poliuretano inyectado libre de CFC (densidad 40 kg/m³) con agente expansor pentano, que garantiza una elevada eficiencia energética.
- Refrigerante ecológico R-290, libre de CFC.
- Encimera de 50 mm de espesor con peto sanitario de 100 mm de altura.
- Diseñadas para funcionar hasta 40°C de temperatura ambiente y 40% de humedad relativa (clase climática 5).
- Dotadas de 4 ruedas, dos con freno y dos sin freno, además de dos reguladores frontales para mayor estabilidad y maniobrabilidad.
- Condensador con filtro frontal, que facilita las tareas de mantenimiento y limpieza.

Frio Comercial - Mesas refrigeradas - Gastronorm GN 1/1 Serie 700 - Gastronorm Serie GN 1/1 con cajones de gran formato Flexdrawer
MPG-120 H MIX







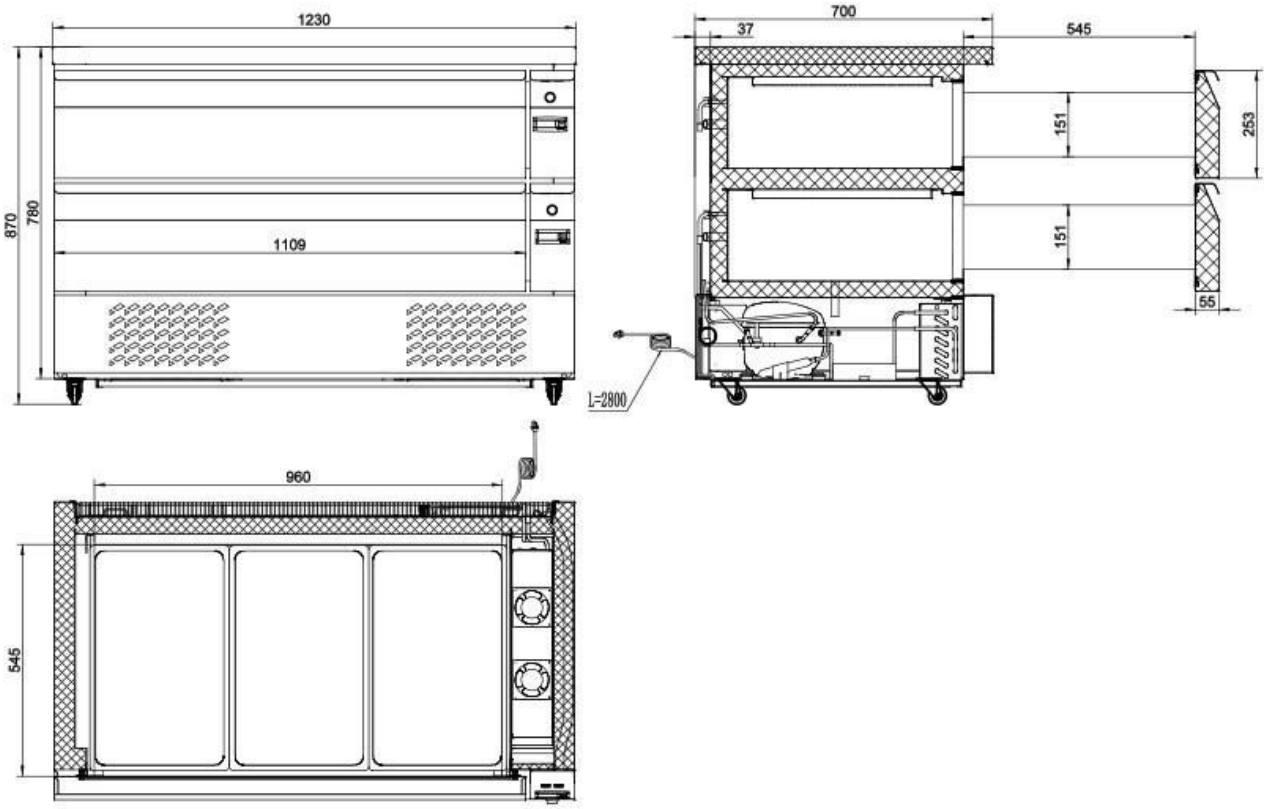


Dimensiones Embalaje
Largo bruto (Vista frontal): 1300 MM
Ancho bruto (Fondo): 760 MM
Alto bruto 965 MM
Peso bruto / embalado: 154 KG

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ELECTRICIDAD	
Frecuencia eléctrica:	50Hz
Potencia eléctrica (KW):	0.500
Voltaje:	230V
Amperaje (A):	4 A
Fases:	1N
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS FRÍO	
Tipo gas:	R-290
Clase climática:	5
Potencia frigorífica (KW):	0.280
Especificaciones de frío:	NINGUNO
Temperatura:	+2 +8 ºC
Carga de gas refrigerante (KG):	0.090
PCA:	3
Volumen interior bruto (L):	265
Carga de gas refrigerante 2 (G):	90
Tipo gas 2:	R-290
Potencia frigorífica 2 (KW):	0.280
Temperatura 2:	-18 -22 ºC
Numero compartimientos:	Dos
MEDIDAS Y PESO	
Largo neto (Vista frontal) (mm):	1230
Ancho neto (Fondo) (mm):	700
Alto neto (mm):	870
Largo bruto (Vista frontal) (mm):	1300
Ancho bruto (Fondo) (mm):	760
Alto bruto (mm):	965
Peso bruto / embalado (kg):	154

CE

La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web



La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web

Familias relacionadas



Gastronorm GN 1/1 Serie 700
Mesas centrales con puertas pasantes



Gastronorm GN 1/1 Serie 700
Gastronorm Serie GN 1/1 mantenimiento de congelados sin grupo



Gastronorm GN 1/1 Serie 700
Gastronorm Serie GN 1/1 con puerta de cristal



Gastronorm GN 1/1 Serie 700
Gastronorm Serie GN 1/1 altura 600 mm



Gastronorm GN 1/1 Serie 700
Accesorios











La compañía se reserva el derecho a realizar modificaciones en el producto sin notificación previa. La información actualizada se encuentra en la web