



MFB-120



MFB-160



MFB-120-CC



MFB-160-CC

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	CCE EEC 2015/1094 EN16825
MFB-120	-2°C +8°C	1200	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R600a*	418	249	D
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a	304	314	D
									R600a*	418	249	D
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a	560	506	F
									R600a*	497	428	E
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a	560	506	F
									R600a*	497	428	E

*opcional - optional

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

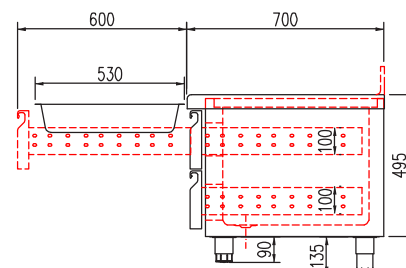
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC:** Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°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
- **MFB-CC:** Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	extra shelf supplement	
cambio R134a por R600a	R134a to R600a	
encimera con peto	worktop with upstand	
set 4 ruedas	4 castors set	
set 6 ruedas	6 castors set	
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	
respaldo inox	stainless steel rear side	
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA modular 400
modular 400 GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1

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

