



# MERAL

Equipamiento Hostelero



## Estamos más cerca para que tú llegues más lejos.

Meral Equipamiento Hostelerero nace del esfuerzo de un grupo de emprendedores por transformar un mercado donde cada día es más difícil encontrar la máquina idónea sin pagar prestaciones de más, donde los canales de búsqueda son infinitos y todo ello se traduce en más tiempo en buscar la solución idónea para tu cliente y menos tiempo para dedicarte a tu negocio.

Nuestros valores:

### Honestidad

En un mercado con tantos actores, queremos ser un compañero de viaje honesto en el que confiar

### Optimismo

Creemos en el sector, creemos en el instalador y creemos que juntos podemos llegar más lejos.

### Perseverancia

Trabajamos para que siempre puedas encontrar en nosotros un compañero competitivo, honesto y en el que confiar.

### Humildad

Nos gusta escuchar, aprender, empatizar con el cliente. Solo así sabremos como ayudarte y trabajaremos, desde la humildad, para conseguir objetivos comunes

### Confianza

Porque las relaciones duraderas son siempre las que se basan en la confianza, no concebimos otro modo en el que trabajar con nuestros clientes.

### Cercanía

Y para que todo esto perdure, ¡estamos aquí! Aquí para escucharte, aquí para asesorarte, aquí para ayudarte en todo lo que esté en nuestras manos.

**¡Bienvenidos a la familia Meral!**

# ÍNDICE

## LAVADO

LAVAVASOS, LAVAPLATOS	8
CÚPULA, LAVAOBJETOS	10

## HIELO

HIELO MACIZO	14
HIELO TROCEADO	16
HIELO EN ESCAMAS	18

## SOBREVITRINAS Y BACKBARS

SOBREVITRINAS TAPAS	22
BACKBARS	24

## ARMARIOS EXPOSITORES

PEQUEÑO VOLUMEN POSITIVOS	28
SLIM POSITIVOS	30
1 PUERTA POSITIVOS Y SUBZERO	32
CONGELACIÓN	34

## ARMARIOS DE SERVICIO

INOX - INTERIOR ABS	38
BLANCO / INOX - INTERIOR ABS	40
INOX SNACK	42
SNACK INOX FONDO 700	44
INOX GASTRO	46

## MESAS INOX Y CAMPANAS

MUEBLES CAFETEROS Y CONTRAMOSTRADOR	50
MESAS MURALES	52
MESAS CENTRALES	54
FREGADEROS	56
CAMPANA MURAL SNACK	58
CAMPANA MURAL SNACK ECO	60
CAMPANA MURAL SLIM	62
TECHO BAJO	

## MESAS FRIAS

BOTELLEROS FONDO PLANO	66
BOTELLEROS	68
SNACK CONTRABARRA	70
SNACK	72
GASTRO	74

## ARCONES E ISLAS DE CONGELADOS

ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE	78
ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE BITEMPERATURA	80
ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE ULTRACONGELACION	82
ARCONES CONGELADOS TAPA CORREDERA OPACA	84
ARCONES CONGELADOS TAPA CORREDERA CRISTAL	86
ARCONES CONGELADOS TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO	88
ISLAS DE CONGELACIÓN	90

## VITRINAS

VITRINAS ESTÁTICAS	94
VITRINAS VENTILADAS	96
VITRINAS PASTELERÍA	98
VITRINAS HELADERÍA	100

## MURALES

SEMI-MURALES	104
MURALES	106

## PREPARACIÓN

EXPRIMIDORES	110
BRAZOS TRITURADORES	112
CORTADORAS DE FIAMBRES POR CORREA	114
CORTADORAS DE FIAMBRES POR ENGRANAJE	116
PICADORAS DE CARNE	118
ENVASADORAS AL VACÍO	120
ASADORES DE POLLO	122

## CAFÉ

MAQUINAS CAFÉ	126
MOLINILLOS, AUTOLIMPIADORES DE PORTAFILTROS	128

## COCCIÓN

### LÍNEA SNACK

FREIDORAS	132
FREIDORAS PASTELERÍA	134
PLANCHAS A GAS	136
PLANCHAS ELÉCTRICAS	138
TOSTADORES	140
TOSTADORES DE CINTA	142
TOSTADORES DE BUFFET	144

### LÍNEA 550

COCINAS	146
FRY-TOPS	148
FREIDORAS	150
BARBACOAS	152

### LÍNEA 750

COCINAS	154
FRY-TOPS	156
FREIDORAS	158
BARBACOAS	160

## HORNOS

HORNOS MICROONDAS	162
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES	163
HORNOS DE BRASA	164
HORNOS DE PIZZA	168

## CÁMARAS FRIGORÍFICAS

ARMARIOS FRIGORÍFICOS	172
MINICÁMARAS MODULARES	176



## Lavado

LAVAVASOS, LAVAPLATOS

8

CÚPULA, LAVAOBJETOS

10



# LAVAVASOS Y LAVAPLATOS

## PRESTACIONES

- Fácil manejo y mínimo mantenimiento gracias a su panel de mandos electromecánico con leds luminosos.
- Estructura construida totalmente en acero inoxidable y resistente a la corrosión. Todo ello para garantizar la robustez y durabilidad del equipo.
- Equipos dotados de termostato de seguridad, válvula anti-retorno, micro de seguridad a la apertura de la puerta y doble pared en puerta o campana para garantizar la seguridad del usuario y favorecer la insonorización de la máquina.
- Brazos de lavado y aclarado superiores (excepto cesta 35) e inferiores, cubas redondeadas y dosificador automático de abrillantador de serie para todos los modelos. Todo ello para garantizar una óptima circulación del agua dentro de la cuba y un mejor resultado final.
- Bomba de lavado de doble flujo (excepto cesta 35) para garantizar la correcta presión y distribución del agua incluso en el brazo superior.
- Acceso frontal a los componentes electrónicos, de manera fácil y rápida.
- Temperatura de lavado regulada a 60°C y de Aclarado a 65°C.
- Lector de temperatura y filtro en cuba integral ProStrain de material heterogéneo ligero y resistente a los golpes de serie para todos los modelos 50.



■ MERLAV 35 PLUS



■ MERLAV 40 PLUS

	MERLAV 35 PLUS	MERLAV 40 PLUS	MERLAV 40 BD PLUS	MERPLAT 50 PLUS	MERPLAT 50 BD PLUS
<b>Dimensiones</b> (con puerta abierta)*	40,1 x 49 (76,5)* x 59,5 cm	43,6 x 53,5 (87)* x 67 cm	43,6 x 53,5 (87)* x 67 cm	57,5 x 60,5 (100,5)* x 82 cm	57,5 x 60,5 (100,5)* x 82 cm
<b>Tamaño cesta</b>	35 x 35 cm	39 x 39 cm	39 x 39 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm
<b>Altura útil lavado</b>	25 cm	30 cm	30 cm	36,5 cm	36,5 cm
<b>Duración del ciclo de lavado</b>	120 seg	120 seg	120 seg	90 y 150 seg	90 y 150 seg
<b>Producción Cestas/hora</b>	30	30	30	40 (ciclo 90") - 24 (ciclo 120")	40 (ciclo 90") - 24 (ciclo 120")
<b>Potencia total</b>	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw
<b>Resistencia calderín</b>	2,6 kw	2,6 kw	2,6 kw	3 kw	3 kw
<b>Resistencia cuba</b>	0,6 kw	0,6 kw	0,6 kw	2,1 kw	2,1 kw
<b>Bomba de lavado</b>	0,15 kw	0,2 kw	0,2 kw	0,47 kw	0,47 kw
<b>Conexión agua</b>	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
<b>Capacidad de la cuba</b>	7 litros	8 litros	8 litros	20 litros	20 litros
<b>Capacidad del calderín</b>	2,6 litros	2,6 litros	2,6 litros	6 litros	6 litros
<b>Consumo agua / ciclo</b>	2,2 litros	2,2 litros	2,2 litros	2,6 litros	2,6 litros
<b>Presión necesaria alimentación agua</b>	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars
<b>Diámetro de desagüe</b>	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
<b>Brazos de lavado giratorios</b>	2	2	2	2	2
<b>Conexión eléctrica</b>	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T
<b>Peso neto</b>	27 kg	31 kg	34 kg	56 kg	56 kg
<b>Código</b>	LALV35SBP	LALV40SBP	LALV40BDP	LALP50SBP	LALP50BDP
<b>PVP</b>	1.363 €	1.652 €	1.918 €	2.215 €	2.480 €
<b>Dotación</b>	1 cesta vasos 1 cesta cubiertos	1 cesta vasos 1 cesta cubiertos	1 cesta vasos 1 cesta cubiertos	1 Cesta vasos 1 Cesta platos 1 cesta cubiertos	1 Cesta vasos 1 Cesta platos 1 cesta cubiertos

# CÚPULA Y LAVAOBJETOS

## PRESTACIONES

- **MODELO MERCÚPULA:** Construido en doble pared en el cuerpo inferior y pared simple en la capota.
- **MODELO MEROBJECT:** Construido íntegramente con doble pared integral y puerta con aislamiento térmico.
- Elevación estable y suave, sin puntos muertos para minimizar el esfuerzo del operario.
- Cubo con fondo estampado y libre de cables y puntos donde se pueda acumular la suciedad. Equipada con filtro integral de acero inoxidable de alta calidad.
- Fácil manejo: 4 botones táctiles y una pantalla LED de 4 caracteres. Visualización sencilla de en qué punto se encuentra del ciclo de lavado.
- Sistema de diagnóstico automático para que siempre puedas ver el estado de la máquina.
- Temperatura de depósito y calderín, dosis de detergente y de abrillantador ajustables (si se ha instalado).

## FICHA TÉCNICA

	MERCÚPULA PLUS	MEROBJECT PLUS
<b>Productividad</b>	40 (ciclo 90") - 20 (ciclo 120")	30 cestas / hora
<b>Dimensiones exteriores (con capota abierta)*</b>	70,6 x 80 (190,9)" x 147,9 cm	72 x 78 x 173 cm
<b>Tamaño de cesta</b>	50x50 cm	56x63 cm
<b>Capacidad de la cuba</b>	15 l.	37 l.
<b>Capacidad de calderín</b>	6 l.	6 l.
<b>Resistencia cuba / calderín</b>	2100 W / 8500 W	3000W / 6000 W
<b>Bomba de lavado</b>	500 W	1500 W
<b>Potencia total</b>	8.500 W	10.500 W
<b>Conexión eléctrica</b>	400V 3N 50Hz	400V 3N 50Hz
<b>Presión agua de alimentación</b>	2-4 bar	2-4 bar
<b>Temp. Agua de alimentación</b>	15-60°C	15-60 °C
<b>Código</b>	LALU050BP	LALO405B
<b>PVP</b>	3.968 €	7.205 €
<b>Dotación</b>	1 cesta platos + 1 cesta vasos 1 cesta cubiertos Dosificador de abrillantador	1 cesta inox de 56x63 cm Dosificador de abrillantador

PROGRAMAS MEROBJECT P	USO RECOMENDADO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN	TEMP. LAVADO	TEMP. ENJUAGADO
<b>ESTÁNDAR</b>					
<b>PROfesional 2</b>	Suciedad ligera no reseca	3 l.	120 seg.	55 °C	80 °C
<b>PROfesional 4</b>	Uso general	3,5 l.	240 seg.	60 °C	82 °C
<b>PROfesional 6</b>	Suciedad intensa	3,5 l.	360 seg.	65° C	85 °C
<b>ESPECÍFICOS</b>					
<b>PROfesional 8</b>	Uso intensivo 1	4,5 l.	480 seg.	65° C	85 °C
<b>PROfesional 10</b>	Uso intensivo 2	4,5 l.	600 seg.	65° C	85 °C
<b>PROlong</b>	Lavado continuo	3,5 l.	720 seg.	60 °C	82 °C
<b>PROeco</b>	Ciclo eficiente	3,5 l.	300 seg.	45 °C	80 °C
<b>ESPECÍFICOS PROself</b>	Autolimpieza	3 l.	120 seg.	-	82 °C



MEROBJECT PLUS

MERCÚPULA PLUS con accesorios opcionales



## Hielo

HIELO MACIZO	14
HIELO TROCEADO	16
HIELO EN ESCAMAS	18



# HIELO MACIZO

## PRESTACIONES

- Fabricadores de hielo con depósito para cubitos macizo de 42 gr.
- Ideal para bares, restaurantes y discotecas.
- Atractivo diseño con acabado satinado antimanchas y antirrayaduras.
- Permite su producción en una temperatura ambiente de hasta 43°C.

## FICHA TÉCNICA

	MERCUB 32 A	MERCUB 37 A	MERCUB 46 A	MERCUB 68 A
	MERCUB 32 W	MERCUB 37 W	MERCUB 46 W	MERCUB 68 W
Tipo de cubito	42 gr	42 gr	42 gr	42 gr
Producción/24h	32 kg	38 kg	49 kg	70 kg
Capacidad depósito	9 kg	16 kg	25 kg	40 kg
Potencia	350 W	370 W	450 W	700 W
Dimensiones	387 x 465 x 687 mm	497 x 592 x 687 mm	497 x 592 x 797 mm	735 x 603 x 907 mm
Peso neto/bruto	38 kg	48 kg	52 kg	67 kg
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290

	HIMA32RA	HIMA37RA	HIMA46RA	HIMA68RA
Código Aire	HIMA32RA	HIMA37RA	HIMA46RA	HIMA68RA
PVP	1.725 €	2.036 €	2.117 €	3.024 €
Código Agua	HIMA32RW	HIMA37RW	HIMA46RW	HIMA68RW
PVP	1.797 €	2.048 €	2.207 €	3.073 €

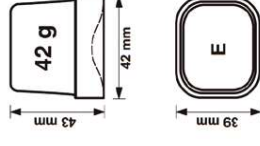
	MERCUB 88 A	MERCUB 100 A	MERCUB 130 A	MERCUB 155 A
	MERCUB 88 W	MERCUB 100 W	MERCUB 130 W	MERCUB 155 W
Tipo de cubito	42 gr	42 gr	42 gr	42 gr
Producción/24h	75 kg	93 kg	134 kg	152 kg
Capacidad depósito	40 kg	60 kg	65 kg	65 kg
Potencia	800 W	850 W	1050 W	1400 W
Dimensiones	735 x 603 x 907 mm	735 x 603 x 1007 mm	840 x 740 x 1075 mm	840 x 740 x 1075 mm
Peso neto/bruto	71 kg	74 kg	113 kg	118 kg
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290

	HIMA88RA	HIMA100RA	HIMA130RA	HIMA155RA
Código Aire	HIMA88RA <td>HIMA100RA <td>HIMA130RA <td>HIMA155RA </td></td></td>	HIMA100RA <td>HIMA130RA <td>HIMA155RA </td></td>	HIMA130RA <td>HIMA155RA </td>	HIMA155RA
PVP	3.273 €	3.450 €	4.491 €	4.704 €
Código Agua	HIMA88RW	HIMA100RW	HIMA130RW	HIMA155RW
PVP	3.347 €	3.569 €	4.637 €	4.807 €



MERCUB 32 W



MERCUB 100 A-W



## HIELO TROCEADO

### PRESTACIONES

- Fabricadores de hielo troceado.
- Ideal para bares, discotecas, restaurantes y pescaderías: para bebidas y para presentaciones de platos con productos frescos.
- Atractivo diseño con acabado satinado antimanchas y antirradaduras.
- Permite su producción en una temperatura ambiente de hasta 43°C.

### FICHA TÉCNICA

	MERSTONE 160 A	MERSTONE 300 A	MERSTONE 500 A	MERSTONE 1000 A
	MERSTONE 160 W	MERSTONE 300 W	MERSTONE 500 W	MERSTONE 1000 W
<b>Tipo de cubito</b>	Troceado			
<b>Producción/24h</b>	157 kg	280 kg	435 kg	1000 kg
<b>Almacén</b>	Modular	Modular	Modular	Modular
<b>Potencia</b>	650 W	1050 W	1700 W	3200 W
<b>Dimensiones</b>	560 x 569 x 600 mm	560 x 569 x 695 mm	560 x 569 x 695 mm	964 x 684 x 700 mm
<b>Peso neto/bruto</b>	63 kg	83 kg	102 kg	167 kg
<b>Código Aire</b>	HITR160RA	HITR300RA	HITR500RA	HITR1000RA
<b>PVP</b>	4.591 €	6.381 €	7.683 €	16.430 €
<b>Código Agua</b>	HITR160RW	HITR300RW	HITR500RW	HITR1000RW
<b>PVP</b>	4.673 €	6.422 €	8.090 €	16.490 €



MERSTONE 160 A-W



MERSTONE 1000 A-W



Hielo

## HIELO EN ESCAMAS

### PRESTACIONES

- Fabricadores de hielo modular de escamas.
- Dotado de un alto poder refrigerante: su temperatura de salida de unos -5°C y el espesor de cada escama de 1,5 mm a 2 mm.
- Atractivo diseño con acabado satinado antimanchas y antirradiaduras.
- Permite su producción en una temperatura ambiente de hasta 43°C.
- Ideal para la industrias pesquera, láctea, cárnica, panadera y química farmacéutica.

### FICHA TÉCNICA

	MERSLIDE 250 A	MERSLIDE 400 A	MERSLIDE 600 A
<b>Tipo de cubito</b>	Escamas	Escamas	Escamas
<b>Producción/24h</b>	250	400	620
<b>Almacén</b>	Modular	Modular	Modular
<b>Potencia</b>	1700 W	2100 W	3000 W
<b>Dimensiones</b>	870 x 550 x 600 mm	900 x 588 x 705 mm	900 x 588 x 705 mm
<b>Peso neto/bruto</b>	100 kg	137 kg	151 kg
<b>Código Aire</b>	HIES25ORA	HIES40ORA	HIES60ORA
<b>PVP</b>	9.894 €	11.507 €	13.719 €
<b>Código Agua</b>	HIES25ORW	HIES40ORW	HIES60ORW
<b>PVP</b>	10.096 €	11.741 €	14.000 €

	MERSLIDE 900 A	MERSLIDE 1500 A	MERSLIDE 2300 A
<b>Tipo de cubito</b>	Escamas	Escamas	Escamas
<b>Producción/24h</b>	900	1500	2300
<b>Almacén</b>	Modular	Modular	Modular
<b>Potencia</b>	4600 W	6000 W	7000 W
<b>Dimensiones</b>	1107 x 700 x 880 mm	1107 x 700 x 970 mm	1062 x 832 x 1423 mm
<b>Peso neto/bruto</b>	241 kg	306 kg	520 kg
<b>Código Aire</b>	HIES90ORA	HIES150ORA	HIES230ORA
<b>PVP</b>	18.394 €	28.052 €	36.860 €
<b>Código Agua</b>	HIES90ORW	HIES150ORW	-
<b>PVP</b>	18.769 €	28.624 €	-



MERSLIDE 600 A-W



MERSLIDE 2300 A



# Sobrevitrinas y Backbars

SOBREVITRINAS TAPAS

22

BACKBARS

24





## SOBREVITRINAS TAPAS

### PRESTACIONES

- Exterior en acero y fondo embutido en inox AISI-304 18/10.
- Perfilera de aluminio anodizado y cristal templado y securizado.
- Puertas transparentes correderas.
- Iluminación LED y patas regulables en altura.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador con placa fría.
- Control digital de temperatura y descongelos automáticos.
- Modelo PLANA: cubetas no incluidas.

### FICHA TÉCNICA

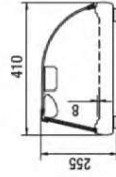
	MERTAP 6 PLANA	MERTAP 8 PLANA	MERTAP 6 CUBETAS	MERTAP 8 CUBETAS
Medidas (AxPxH)	1400 x 410 x 255 mm	1755 x 410 x 255 mm	1400 x 410 x 255 mm	1755 x 410 x 255 mm
Rango de temperatura	+4 / +8°C	+4 / +8°C	+4 / +8°C	+4 / +8°C
Cubetas en dotacións (GN1/3-40)	-	-	6	8
Potencia frigorífica	190 W	190 W	190 W	190 W
Consumo nominal	143 W	145 W	143 W	145 W
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Peso	40 kg	48 kg	41 kg	49 kg
Código	SSTAI6PL	SSTAI7PL	SSTAI6CU	SSTAI7CU
PVP	1.399 €	1.515 €	1.833 €	2.035 €



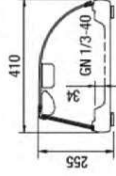
MERTAP 6 PLANA



MERTAP 8 CUBETAS



MERTAP PLANA



MERTAP CUBETAS



## BACKBARS

### PRESTACIONES

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Exterior en acero plastificado negro. Interior en acero plastificado gris.
- Doble cristal sobre marco.
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Compresor hermético alto par de arranque.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficientes en la gestión del consumo de energía.
- Iluminación interior LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo +4°C a +8°C a 32°C 65% H.R. ambiente.
- Cerradura de serie.

### FICHA TÉCNICA

	MERBACK 1P PIVOTANTE 620 x 520 x 850 mm	MERBACK 2P PIVOTANTES 925 x 520 x 850 mm	MERBACK 3P PIVOTANTES 1375 x 520 x 850 mm
<b>Capacidad (litros)</b>	130	200	305
<b>Capacidad (latas 33 cl)</b>	150	225	320
<b>Rango de temperatura</b>	+4 / +8 °C	+4 / +8 °C	+4 / +8 °C
<b>Potencia frigorífica</b>	205 W	418 W	418 W
<b>Consumo</b>	176 W	260 W	287 W
<b>Voltaje</b>	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290
<b>Código</b>	SSBBPV1P	SSBBPV2P	SSBBPV3P
<b>PVP</b>	1.196 €	1.558 €	1.891 €
<b>Deteción</b>	2 estantes	2 estantes	2 estantes



■ MERBACK 2P PIVOTANTES



# Armarios expositores

PEQUEÑO VOLUMEN POSITIVOS	28
SLIM POSITIVOS	30
1 PUERTA POSITIVOS Y SUBZERO	32
CONGELACIÓN	34



## PEQUEÑO VOLUMEN POSITIVOS

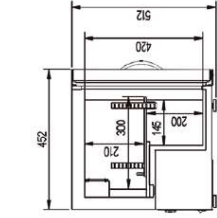
### PRESTACIONES

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Interior y exterior en acero plastificado blanco.
- Interior y exterior en acero plastificado negro, sin coste adicional bajo demanda.
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Compresor hermético alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Control digital de temperatura y desescarches.
- Iluminación interior LED.
- Unidad condensadora estática.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación automática del agua de desescarche.

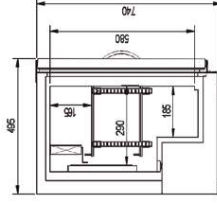
### FICHA TÉCNICA



	MERMINI 24 TN	MERMINI 45 TN
Medidas (AxPxH)	415 x 462 x 512 mm	450 x 495 x 740 mm
Pantalla publicitaria	No	No
Capacidad	38 l.	69 l.
Capacidad latas 33 cl. (expuestas)	24 (4)	45 (5)
Rango de temperatura	+1 / +9°C	+1 / +9°C
Nº estantes	1	2
Potencia frigorífica	142 W	156 W
Consumo nominal	85 W	99 W
Clase climática	CC2 (32°C - 65%HR)	CC2 (32°C - 65%HR)
Voltaje	220V - 50/60Hz	220V - 50/60Hz
Refrigerante	R-600a	R-600a
Código	AEPV24TN	AEPV45TN
PVP	740 €	831 €



MERMINI 24



MERMINI 45



MERMINI 24 TN



MERMINI 45 TN



## Armarios expositores

# SLIM POSITIVOS

### PRESTACIONES

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Interior y exterior en acero plastificado blanco.
- Interior y exterior en acero plastificado negro, sin coste adicional bajo demanda.
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Compresor hermético alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Control digital de temperatura y desescarches.
- Iluminación interior LED.
- Unidad condensadora ventilada, libre de mantenimiento.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Modelos C: con canopy (pantalla publicitaria).



MERSLIM 2P TN



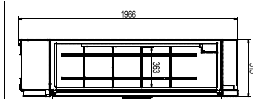
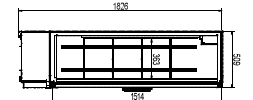
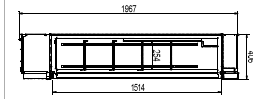
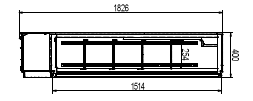
MERSLIM 440 TN



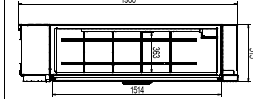
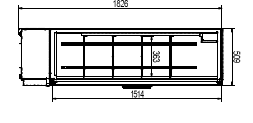
MERSLIM 370 TN C



	MERSLIM 370 TN	MERSLIM 370 TN C	MERSLIM 440 TN	MERSLIM 440 TN C
<b>Medidas (AxPxH)</b>	370 x 400 x 1826 mm	370 x 400 x 1967 mm	437 x 510 x 1826 mm	437 x 510 x 1967 mm
<b>Pantalla publicitaria</b>	No	Si	No	Si
<b>Capacidad</b>	132 l.	132 l.	219 l.	219 l.
<b>Capacidad latas 33 cl.</b>	120	120	250	250
<b>Rango de temperatura</b>	+1/ +9°C	+1/ +9°C	+1/ +9°C	+1/ +9°C
<b>Nº estantes en dotación</b>	4	4	4	4
<b>Potencia frigorífica</b>	205 W	205 W	205 W	205 W
<b>Consumo nominal</b>	164 W	164 W	164 W	168 W
<b>Clase climática</b>	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
<b>Código</b>	AESL37TN	AESL37TNC	AESL44TN	AESL44TNC
<b>PVP</b>	1.104 €	1.144 €	1.639 €	1.695 €



	MERSLIM 2P TN	MERSLIM 2P-C TN
<b>Medidas (AxPxH)</b>	750 x 510 x 1826 mm	750 x 510 x 1967 mm
<b>Pantalla publicitaria</b>	No	Si
<b>Capacidad</b>	412 l.	412 l.
<b>Capacidad latas 33 cl.</b>	500	500
<b>Rango de temperatura</b>	+1/ +9°C	+1/ +9°C
<b>Nº estantes en dotación</b>	4	4
<b>Potencia frigorífica</b>	215 W	215 W
<b>Consumo nominal</b>	188 W	198 W
<b>Clase climática</b>	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-600a	R-600a
<b>Código</b>	AESL2PTN	AESL2PTNC
<b>PVP</b>	1.568 €	1.611 €



MERSLIM 370 TN



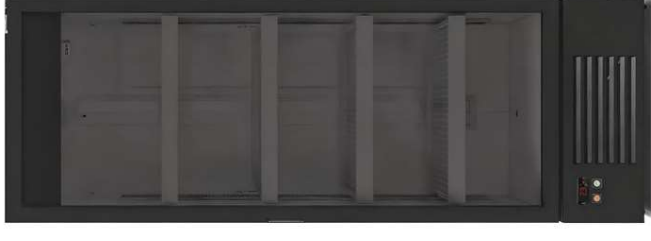
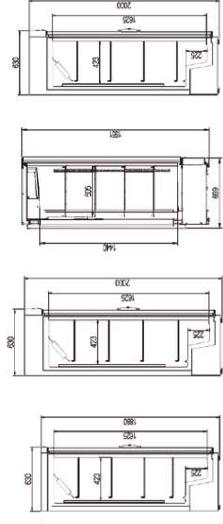
## 1 PUERTA POSITIVOS Y SUBZERO

### PRESTACIONES

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Interior y exterior en acero plastificado blanco.
- Interior y exterior en acero plastificado negro, sin coste adicional bajo demanda.
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Compresor hermético alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Control digital de temperatura y desescarches.
- Iluminación interior LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación automática del agua de desescarcho.
- Modelos C: con canopy (pantalla publicitaria).
- Modelo MERZERO: temperatura de -3.5 / +1°C.

### FICHA TÉCNICA

	 MERARMEX 399 TN	 MERARMEX 399 TN C	 MERARMEX 448 TN	 MERZERO 399 C
Medidas (AxPxH)	620 x 578 x 1885 mm	620 x 578 x 1970 mm	707 x 660 x 1962 mm	620 x 578 x 1970 mm
Capacidad	390 l.	390 l.	549 l.	348 l.
Capacidad latas 33 cl.	348	348	448	399
Rango de temperatura	+1 / +9°C	+1 / +9°C	+1 / +9°C	-3.5 / +1°C
Nº estantes en dotación	4	4	4	4
Potencia frigorífica	236 W	236 W	236 W	296 W
Consumo nominal	189 W	189 W	189 W	236 W
Clase climática	CC2 (32°C / 65% HR)	CC2 (32°C / 65% HR)	CC2 (32°C / 65% HR)	CC2 (32°C / 65% HR)
Voltaje	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-600
Código	AEIP399TN	AEIP399TNC	AEIP448TN	AESZ399C
PVP	1.431 €	1.454 €	1.883 €	1.881 €



**MERARMEX 448 TN.**  
Opción acabado negro



**MERARMEX 399 TN C**



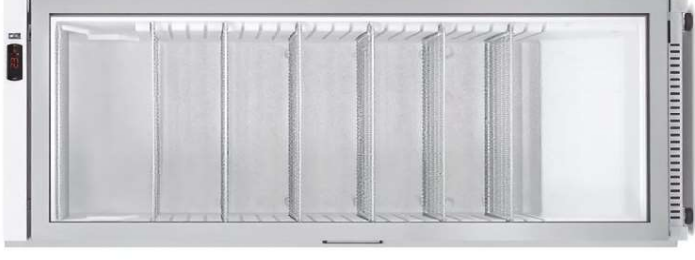
## CONGELACIÓN

### PRESTACIONES

- Diseñados para conservar producto congelado.
- Interior y exterior en acero plastificado blanco.
- Interior y exterior en acero plastificado negro, sin coste adicional bajo demanda.
- 6 estantes fijos evaporadores.
- Control digital de temperatura y desescarches.
- Iluminación interior LED.
- Evaporación estática.
- Unidad condensadora ventilada.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación automática del agua de desescarche.

### FICHA TÉCNICA

	MERSLIM 440 BT	MERARMEX 399 BT	MERARMEX 448 BT
<b>Medidas (AxPxH)</b>	437 x 510 x 1826 mm	620 x 578 x 1865 mm	707 x 660 x 1962 mm
<b>Capacidad</b>	219 l.	348 l.	549 l.
<b>Rango de temperatura</b>	-18 / -16°C	-18 / -16°C	-18 / -16°C
<b>Nº estantes en dotación</b>	6 fijos	6 fijos	6 fijos
<b>Potencia frigorífica</b>	385 W	233 W	296 W
<b>Consumo nominal</b>	550 W	231 W	236 W
<b>Clase climática</b>	4 (30°C - 55%HR)	4 (30°C - 55%HR)	4 (30°C - 55%HR)
<b>Voltaje</b>	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290
<b>Código</b>	AESL44BT	AEIP399BT	AEIP448BT
<b>PVP</b>	1.861 €	2.055 €	2.887 €



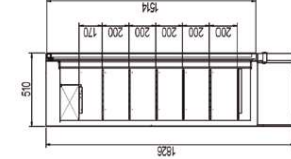
■ MERARMEX 399 BT



■ MERSLIM 440 BT



MERARMEX 399 BT



MERSLIM 440 BT



## Armarios de servicio

INOX - INTERIOR ABS	38
BLANCO / INOX - INTERIOR ABS	40
INOX SNACK	42
SNACK INOX FONDO 700	44
INOX GASTRO	46





## INOX - INTERIOR ABS

### PRESTACIONES ARMARIOS 400 O 600 LITROS

- Armarios de refrigeración y congelación, de 400 o 600 litros con exterior en acero inoxidable e interior termoformado, puerta reversible y cerradura de serie.
- Maneta integrada en puerta para una mayor durabilidad.
- Termostato digital e interruptor principal independiente retroiluminado (color blanco).
- Aislamiento de 70 mm por cada lado.
- Incluyen 2 pies regulables en altura y 2 ruedas para su fácil manejo.
- Eficiencia energética C.

### MODELOS DE CONSERVACIÓN

- Sistema de evaporador de placa con refrigeración asistida por ventilador.
- Desescarche automático del ciclo del compresor.
- En dotación: 4 estantes extraíbles + 1 estante inferior para los modelos de 400 litros.
- 4 estantes GN Z/1 extraíbles para los modelos de 600 litros.

### MODELOS DE CONGELACIÓN

- Evaporación estática mediante 7 estantes fijos z+ 1 estante inferior.
- Modelo de 600 litros - incluye 13 cestas interiores extraíbles (12 cestas superiores + 1 cesta inferior).



MERARM 400 INOX



MERARM 600 INOX

## FICHA TÉCNICA



	ARMARIOS SERVICIO INOX 400 LITROS	ARMARIOS SERVICIO INOX 600 LITROS
	MERARM 400 INOX TN	MERARM 600 INOX TN CON CESTAS
<b>Medidas (AxVxH)</b>	600 x 625 x 1863 mm	775 x 760 x 1863 mm
<b>Capacidad</b>	400 l.	600 l.
<b>Rango de temperatura</b>	0°C / +10°C	0°C / +10°C
<b>Potencia nominal</b>	155 W	180 W
<b>Consumo día</b>	1,106 kWh/24h	1,629 kWh/24h
<b>Nivel sonoro</b>	54 dB(A)	58 dB(A)
<b>Clase climática</b>	4	4
<b>Voltaje</b>	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>Refrigerante</b>	R-600a	R-290
<b>Peso neto</b>	68 kg	87 kg

Código	ASRWTN400IX	ASRWTN600IX	ASRWT600IX
<b>PVP</b>	1.400 €	1.725 €	1.900 €

Dotación	4 estantes regulables	7 estantes fijos	4 estantes regulables	7 estantes fijos + 13 cestas

## DOTACIÓN

- Cestas para modelo MERARM 600 INOX BT



x12



x1



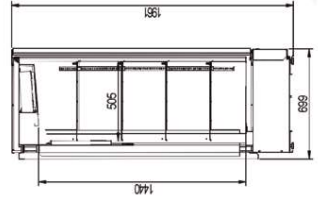
## BLANCO / INOX - INTERIOR ABS

### PRESTACIONES

- Diseñado para bebidas y productos envasados.
- **MODELOS BL:** Exterior e interior en cuba termoformado blanco.
- **MODELOS IX:** Exterior en acero inoxidable e interior en acero plastificado blanco.
- Control digital de temperatura y desescarches.
- Iluminación LED interior.
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Unidad condensadora estática de libre mantenimiento.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Compresor hermético alto par de arranque.

### FICHA TÉCNICA

	MERACER 1 P TN BL	MERACER 1 P TN IX
<b>Medidas (AxPxH)</b>	620 x 578 x 1885 mm	620 x 578 x 1885 mm
<b>Rango de temperatura</b>	+1 / +9 °C	+1 / +9 °C
<b>Capacidad</b>	348 l.	348 l.
<b>Nº estantes</b>	4	4
<b>Potencia frigorífica</b>	236 W	236 W
<b>Consumo nominal</b>	189 W	189 W
<b>Clase climática</b>	CC2 (32°C / 65% HR)	CC2 (32°C / 65% HR)
<b>Voltaje</b>	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-600
<b>Código</b>	ASACXLIPTNBL	ASACXLIPTNIX
<b>PVP</b>	1.390 €	2.043 €



■ MERACER 1 P TN IX



## INOX SNACK

### PRESTACIONES

- Exterior e interior acero inox AISI-304 (excepto respaldo y fondo embutido).
- Puerta reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético: la puerta permanece abierta al superar los 90º de apertura.
- Contrapuerta en inox.
- Estantes interiores regulables en altura y de varillas en acero plastificado.
- Iluminación LED interior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Sistemas de refrigeración y condensación ventilados.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo.
- Desescarche y evaporación del agua automáticos.
- Gestión de funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de la puerta.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura (135-200 mm).
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación de la unidad condensadora desmontables.
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico.

### FICHA TÉCNICA



	MERINOX SNACK IP TN	MERINOX SNACK IP BT	MERINOX SNACK 2P TN	MERINOX SNACK 2P BT
<b>Medidas (AxPxH)</b>	680 x 735 x 2160 mm	680 x 735 x 2160 mm	1370 x 730 x 2160 mm	1370 x 730 x 2160 mm
<b>Rango de temperatura</b>	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C	-20 / -15°C
<b>Capacidad</b>	505 l.	505 l.	1404 l.	1282 l.
<b>Nº estantes</b>	3	3	6	6
<b>Potencia frigorífica</b>	502 W	606 W	845 W	907 W
<b>Consumo nominal</b>	232 W	553 W	373 W	952 W
<b>Clase climática</b>	5 (40°C - 40%HR)	4 (30°C - 55%HR)	5 (40°C - 40%HR)	4 (30°C - 55%HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-600	R-290	R-600	R-290
<b>Código</b>	ASIXSKIPTN	ASIXSKIPTN	ASIXSK2PTN	ASIXSK2PBT
<b>PVP</b>	2.393 €	3.208 €	3.255 €	4.387 €

Opcionales

ESTANTE ADICIONAL - PUERTA DE CRISTAL

Dotación

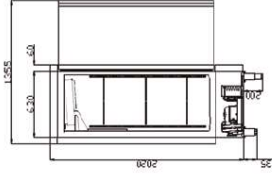
Consultar



MERINOX SNACK IP



MERINOX SNACK 2P





## SNACK INOX FONDO 700

### PRESTACIONES

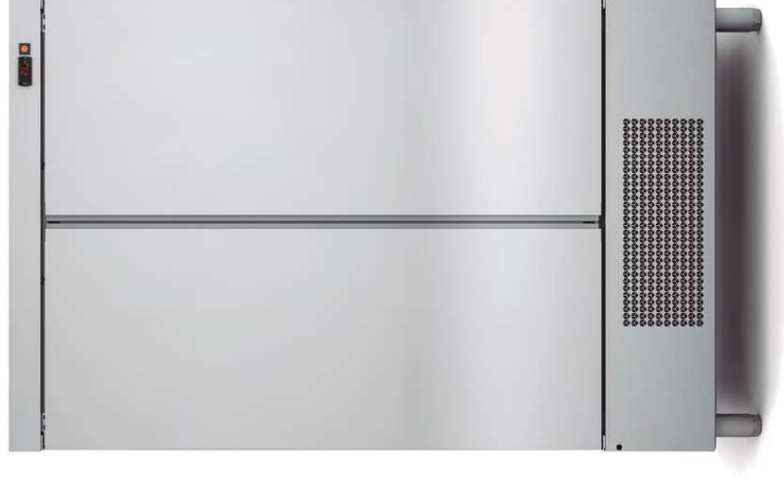
- Exterior e interior acero inox AISI-304 (excepto respaldo y fondo embutido).
- Puerta reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético: la puerta permanece abierta al superar los 90º de apertura.
- Contrapuerta en inox.
- Estantes interiores regulables en altura y de varillas en acero plastificado.
- Iluminación LED interior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Sistemas de refrigeración y condensación ventilados.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo.
- Desescarche y evaporación del agua automáticos.
- Gestión de funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de la puerta.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura (135-200 mm).
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación de la unidad condensadora desmontables.
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico.

### FICHA TÉCNICA

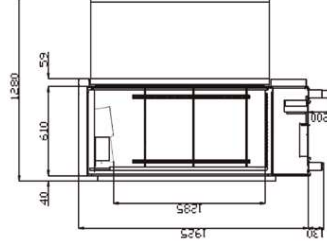


	MERINOX SNACK 2P TN - F700	MERINOX SNACK 2P ET - F700	MERINOX SNACK 4MP TN - F700
Medidas (AxPxH)	1250 x 700 x 2040 mm	1250 x 700 x 2040 mm	1250 x 700 x 2040 mm
Rango de temperatura	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C
Capacidad	964 l.	964 l.	964 l.
Nº estantes	6	6	6
Potencia frigorífica	543 W	833 W	543 W
Consumo nominal	416 W	810 W	416 W
Clase climática	5 (40°C - 40%HR)	4 (30°C - 55%HR)	5 (40°C - 40%HR)
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-600	R-290	R-290
Código	ASIXSK2PTN7	ASIXSK2PB17	ASIXSK4MPTN7
PVP	3.198 €	4.132 €	3.290 €

Opcionales: ESTANTE ADICIONAL - PUERTA DE CRISTAL  
 Dotación: Consultar



MERINOX SNACK 2P TN - FONDO 700



## INOX GASTRO

### PRESTACIONES

- Exterior e interior acero inox AISI-304 (excepto respaldo y fondo embutido).
- Puerta reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético: la puerta permanece abierta al superar los 90º de apertura.
- Contrapuerta en inox.
- Estantes interiores regulables en altura y de varillas en acero plastificado.
- Iluminación LED interior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Sistemas de refrigeración y condensación ventilados.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Control electrónico de temperatura, eficiente en la gestión del consumo.
- Desescarche y evaporación del agua automáticos.
- Gestión de funcionamiento de ventiladores en la cámara con la apertura de la puerta.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura (135-200 mm).
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación de la unidad condensadora desmontables.
- Protección de alta temperatura en grupo frigorífico mediante control electrónico.

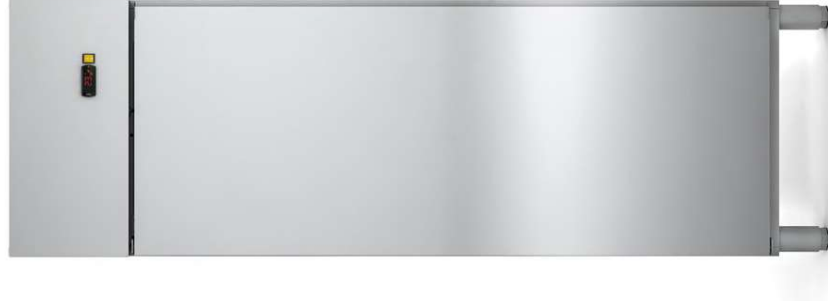
### FICHA TÉCNICA



	MERINOX GASTRO 1P TN	MERINOX GASTRO 1P BT	MERINOX GASTRO 2P TN	MERINOX GASTRO 2P BT
<b>Medidas (AxPxH)</b>	680 x 850 x 2130 mm	680 x 850 x 2130 mm	1370 x 850 x 2130 mm	1370 x 850 x 2130 mm
<b>Rango de temperatura</b>	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C	-20 / -15°C
<b>Capacidad</b>	645 l.	645 l.	1404 l.	1282 l.
<b>Nº estantes</b>	3	3	6	6
<b>Potencia frigorífica</b>	502 W	606 W	845 W	907 W
<b>Consumo nominal</b>	243 W	553 W	373 W	952 W
<b>Clase climática</b>	5 (40°C - 40%HR)	4 (30°C - 55%HR)	5 (40°C - 40%HR)	4 (30°C - 55%HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290	R-290
<b>Código</b>	ASIXGN1PTN	ASIXGN1PBT	ASIXGN2PTN	ASIXGN2PBT
<b>PVP</b>	2.685 €	3.593 €	4.076 €	5.124 €

Opcionales: ESTANTE ADICIONAL - PUERTA DE CRISTAL

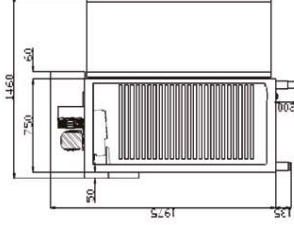
Dotación: Consultar



MERINOX GASTRO 1P TN



MERINOX GASTRO 2P BT





# Mesas Inox y Campanas

MUEBLES CAFETEROS Y CONTRAMOSTRADOR	50
MESAS MURALES	52
MESAS CENTRALES	54
FREGADEROS	56
CAMPANA MURAL SNACK	58
CAMPANA MURAL SNACK ECO	60
CAMPANA MURAL SLIM TECHO BAJO	62





## MUEBLES CAFETEROS Y CONTRAMOSTRADOR

### PRESTACIONES

- Exterior e interior acero inox AISI-304 excepto respaldo de acero plastificado.
- Encimera con frente reto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto).
- Pies inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobres guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.
- Modelos MESA CAFETERA: tolva con golpeador para café y cajones sobre guías con rodamientos.

### FICHA TÉCNICA

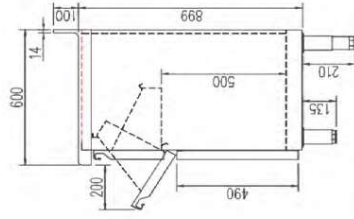
MESA CAFETERA 100	MESA CAFETERA 150	CONTRAMOSTRADOR 150	CONTRAMOSTRADOR 200
Medidas (ANxPH)	990 x 600 x 1040 mm	1495 x 600 x 1040 mm	2020 x 600 x 1040 mm
Cajones	1	2	
Código	MSNECF100	MSNEF150	MSNE200
PVP	977 €	1.156 €	1.065 €



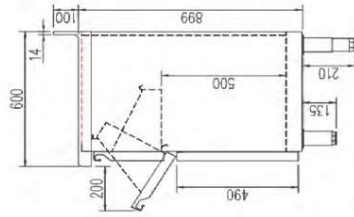
■ MESA CAFETERA 150



■ CONTRAMOSTRADOR 150



MESA NEUTRA



MESA CAFETERA



## MESAS MURALES

### PRESTACIONES

- Mesas murales con estante de fondo 60, 70 y 80 cm.
  - Fabricadas en acero inoxidable AISI 304.
  - Resistencia y durabilidad para toda la vida.
  - Patas de acero inoxidable AISI 304 en tubo cuadrado de 40x40 mm regulables en altura.
  - Peto trasero de 100mm de altura.
  - Encimeras reforzadas con omegas de acero.
  - Canto de la encimera de 54 mm y del estante 40mm.
- Las mesas se suministran desmontadas.

### FICHA TÉCNICA

#### FONDO 60 cm

CÓDIGO	MODELO	PVP
MIMMCE66	60 x 60 x 85	415 €
MIMMCE106	100 x 60 x 85	539 €
MIMMCE126	120 x 60 x 85	596 €
MIMMCE146	140 x 60 x 85	662 €
MIMMCE156	150 x 60 x 85	693 €
MIMMCE166	160 x 60 x 85	724 €
MIMMCE186	180 x 60 x 85	782 €
MIMMCE206	200 x 60 x 85	847 €
MIMMCE246	240 x 60 x 85	1.063 €

#### FONDO 70 cm

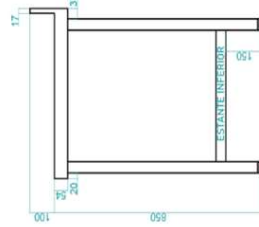
CÓDIGO	MODELO	PVP
MIMMCE67	60 x 70 x 85	445 €
MIMMCE107	100 x 70 x 85	550 €
MIMMCE127	120 x 70 x 85	656 €
MIMMCE147	140 x 70 x 85	726 €
MIMMCE157	150 x 70 x 85	761 €
MIMMCE167	160 x 70 x 85	796 €
MIMMCE187	180 x 70 x 85	866 €
MIMMCE207	200 x 70 x 85	936 €
MIMMCE247	240 x 70 x 85	1.175 €

#### FONDO 80 cm

CÓDIGO	MODELO	PVP
MIMMCE108	100 x 80 x 85	628 €
MIMMCE128	120 x 80 x 85	707 €
MIMMCE158	150 x 80 x 85	825 €
MIMMCE188	180 x 80 x 85	943 €
MIMMCE208	200 x 80 x 85	1.021 €
MIMMCE248	240 x 80 x 85	1.279 €



MESA MURAL CON ESTANTE





## MESAS CENTRALES

### PRESTACIONES

- Mesas centrales con estante de fondo 60, 70 y 80 cm.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI 304.
- Resistencia y durabilidad para toda la vida.
- Patas de acero inoxidable AISI 304 en tubo cuadrado de 40x40 mm regulables en altura.
- Encimeras reforzadas con omegas de acero.
- Canto de la encimera de 54 mm y del estante 40mm.

Las mesas se suministran desmontadas.

### FICHA TÉCNICA

#### FONDO 60 cm

CÓDIGO	MODELO	PVP
MIMCCE66	60 x 60 x 85	405 €
MIMCCE106	100 x 60 x 85	529 €
MIMCCE126	120 x 60 x 85	589 €
MIMCCE146	140 x 60 x 85	645 €
MIMCCE156	150 x 60 x 85	675 €
MIMCCE166	160 x 60 x 85	705 €
MIMCCE186	180 x 60 x 85	765 €
MIMCCE206	200 x 60 x 85	824 €
MIMCCE246	240 x 60 x 85	1.041 €

#### FONDO 70 cm

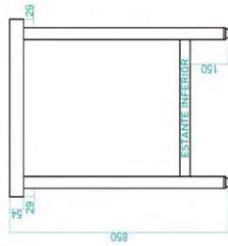
CÓDIGO	MODELO	PVP
MIMCCE67	60 x 70 x 85	435 €
MIMCCE107	100 x 70 x 85	572 €
MIMCCE127	120 x 70 x 85	640 €
MIMCCE147	140 x 70 x 85	708 €
MIMCCE157	150 x 70 x 85	744 €
MIMCCE167	160 x 70 x 85	777 €
MIMCCE187	180 x 70 x 85	845 €
MIMCCE207	200 x 70 x 85	913 €
MIMCCE247	240 x 70 x 85	1.147 €

#### FONDO 80 cm

CÓDIGO	MODELO	PVP
MIMCCE108	100 x 80 x 85	619 €
MIMCCE128	120 x 80 x 85	695 €
MIMCCE158	150 x 80 x 85	811 €
MIMCCE188	180 x 80 x 85	926 €
MIMCCE208	200 x 80 x 85	1.002 €
MIMCCE248	240 x 80 x 85	1.253 €



MESA CENTRAL





## FREGADEROS

### PRESTACIONES FREGADEROS

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 con acabado satinado.
- Cubas con protección insonorizante.
- Válvula de desagüe y reboseado incluido.
- Grifería no incluida

### PRESTACIONES BASTIDORES

- Patas de tubo 40x40mm inox.
- Frente y laterales de acero inoxidable AISI 304.
- Trasera de tubo 20x20mm.
- Posibilidad de añadir un estante inferior
- **MODELOS CON PUERTAS:**  
Puertas de acero inoxidable AISI 304. Incluyen estante base en todos los modelos

Todos los bastidores se suministran montados y soldados

### ESQUEMA DE COMPRA

1 ELIGE EL FREGADERO

2 ELIGE EL BASTIDOR



BASTIDOR



BASTIDOR CON PUERTAS



BASTIDOR CON ESPACIO PARA LAVAVAJILLAS

Indicar posición de la cuba de la derecha o izquierda

### FICHA TÉCNICA • FONDO 60 CM

CÓDIGO	MODELO	PVP
MIFR106D	Fregadero 100 x 60 cm / 1 cuba de 40 x 50 x 30 cm a la derecha + escurridor	551 €
MIFR106I	Fregadero 100 x 60 cm / 1 cuba de 40 x 50 x 30 cm a la izquierda + escurridor	551 €
MIFR126D	Fregadero 120 x 60 cm / 1 cuba de 50 x 40 x 30 cm a la derecha + escurridor	571 €
MIFR126I	Fregadero 120 x 60 cm / 1 cuba de 50 x 40 x 30 cm a la izquierda + escurridor	571 €
MIFR146D	Fregadero 140 x 60 cm / 1 cuba de 50 x 50 x 30 cm a la derecha + escurridor	619 €
MIFR146I	Fregadero 140 x 60 cm / 1 cuba de 50 x 50 x 30 cm a la izquierda + escurridor	619 €
MIBA106	Bastidor para 100 x 60 cm	292 €
MIBA126	Bastidor para 120 x 60 cm	309 €
MIBA146	Bastidor para 140 x 60 cm	326 €
MIBAPB106	Bastidor con puertas batientes para 100 x 60 cm	855 €
MIBAPB126	Bastidor con puertas batientes para 120 x 60 cm	916 €
MIBAPC146	Bastidor con puertas correderas para 140 x 60 cm	1.045 €
MIBAHL106	Bastidor con espacio para lavavajillas 100 x 60 cm	241 €
MIBAHL126	Bastidor con espacio para lavavajillas 120 x 60 cm	258 €
MIBAHL146	Bastidor con espacio para lavavajillas 140 x 60 cm	275 €

### FICHA TÉCNICA • FONDO 70 CM

CÓDIGO	MODELO	PVP
MIFR107D	Fregadero 100 x 70 cm / 1 cuba de 50 x 40 x 30 cm a la derecha + escurridor	562 €
MIFR107I	Fregadero 100 x 70 cm / 1 cuba de 50 x 40 x 30 cm a la izquierda + escurridor	562 €
MIFR127D	Fregadero 120 x 70 cm / 1 cuba de 50 x 50 x 30 cm a la derecha + escurridor	582 €
MIFR127I	Fregadero 120 x 70 cm / 1 cuba de 50 x 50 x 30 cm a la izquierda + escurridor	582 €
MIFR147D	Fregadero 1400 x 70 cm / 1 cuba de 60 x 50 x 32 cm a la derecha + escurridor	638 €
MIFR147I	Fregadero 140 x 70 cm / 1 cuba de 60 x 50 x 32 cm a la izquierda + escurridor	638 €
MIBA107	Bastidor para 100 x 70 cm	305 €
MIBA127	Bastidor para 120 x 70 cm	322 €
MIBA147	Bastidor para 140 x 70 cm	348 €
MIBAPB107	Bastidor con puertas batientes para 100 x 70 cm	891 €
MIBAPB127	Bastidor con puertas batientes para 120 x 70 cm	954 €
MIBAPC147	Bastidor con puertas correderas para 140 x 70 cm	1.089 €
MIBAHL107	Bastidor con espacio para lavavajillas 100 x 70 cm	254 €
MIBAHL127	Bastidor con espacio para lavavajillas 120 x 70 cm	271 €
MIBAHL147	Bastidor con espacio para lavavajillas 140 x 70 cm	287 €



FREGADERO HUECO LAVAVAJILLAS



FREGADERO INOX 1 CUBA



FREGADERO 2 PUERTAS



## CAMPANA MURAL SNACK

### PRESTACIONES

- Se suministran montadas, resistente y fácil anclaje a la pared.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 SB (satinado).
- Techo y cierre trasero fabricados en acero galvanizado.
- Válvula de drenaje de acero inoxidable.
- Luminaria LED opcional en el interior de la campana.
- Instalación opcional de turbinas de hasta 10/10.
- Filtros de lamas incluidos.

Para campanas de más de 180 cm: consultar portes



CAMPANA MURAL SNACK

### FICHA TÉCNICA

#### CAMPANA SNACK - FONDO 80 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	FILTROS	PVP
CAMUSK108	100 x 80 x 68	2	648 €
CAMUSK128	120 x 80 x 68	2	700 €
CAMUSU148	140 x 80 x 68	2	819 €
CAMUSK158	150 x 80 x 68	3	857 €
CAMUSK168	160 x 80 x 68	3	914 €
CAMUSK188	180 x 80 x 68	3	936 €
CAMUSK208	200 x 80 x 68	4	1.066 €
CAMUSK228	220 x 80 x 68	4	1.173 €
CAMUSK248	240 x 80 x 68	4	1.232 €
CAMUSK258	250 x 80 x 68	5	1.248 €
CAMUSK268	260 x 80 x 68	5	1.299 €
CAMUSK288	280 x 80 x 68	5	1.339 €
CAMUSK308	300 x 80 x 68	6	1.430 €

#### CAMPANA SNACK + MOTOR - FONDO 80 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	TURBINA	FILTROS	PVP
CAMUSK1087	100 x 80 x 68	7/7/15CV	2	1.152 €
CAMUSK1287	120 x 80 x 68	7/7/15CV	2	1.205 €
CAMUSK1487	140 x 80 x 68	7/7/15CV	2	1.323 €
CAMUSK1589	150 x 80 x 68	9/9/12CV	3	1.447 €
CAMUSK1689	160 x 80 x 68	9/9/12CV	3	1.504 €
CAMUSK1889	180 x 80 x 68	9/9/12CV	3	1.526 €
CAMUSK2089	200 x 80 x 68	9/9/3/4CV	4	1.797 €
CAMUSK2289	220 x 80 x 68	9/9/3/4CV	4	1.903 €
CAMUSK2489	240 x 80 x 68	9/9/3/4CV	4	1.962 €
CAMUSK25810	250 x 80 x 68	10/10/3/4CV	5	1.897 €
CAMUSK26810	260 x 80 x 68	10/10/3/4CV	5	1.948 €
CAMUSK28810	280 x 80 x 68	10/10/3/4CV	5	1.987 €
CAMUSK30810	300 x 80 x 68	10/10/3/4CV	6	2.079 €

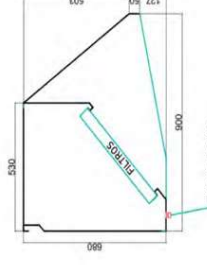


#### CAMPANA SNACK - FONDO 90 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	FILTROS	PVP
CAMUSK109	100 x 90 x 68	2	762 €
CAMUSK129	120 x 90 x 68	2	824 €
CAMUSK149	140 x 90 x 68	2	948 €
CAMUSK159	150 x 90 x 68	3	1.002 €
CAMUSK169	160 x 90 x 68	3	1.056 €
CAMUSK189	180 x 90 x 68	3	1.095 €
CAMUSK209	200 x 90 x 68	4	1.243 €
CAMUSK229	220 x 90 x 68	4	1.343 €
CAMUSK249	240 x 90 x 68	4	1.398 €
CAMUSK259	250 x 90 x 68	5	1.452 €
CAMUSK269	260 x 90 x 68	5	1.540 €
CAMUSK289	280 x 90 x 68	5	1.639 €
CAMUSK309	300 x 90 x 68	6	1.662 €

#### CAMPANA SNACK + MOTOR - FONDO 90 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	TURBINA	FILTROS	PVP
CAMUSK1097	100 x 90 x 68	7/7/15CV	2	1.266 €
CAMUSK1297	120 x 90 x 68	7/7/15CV	2	1.328 €
CAMUSK1497	140 x 90 x 68	7/7/15CV	2	1.453 €
CAMUSK1599	150 x 90 x 68	9/9/12CV	3	1.593 €
CAMUSK1699	160 x 90 x 68	9/9/12CV	3	1.646 €
CAMUSK1899	180 x 90 x 68	9/9/12CV	3	1.685 €
CAMUSK2099	200 x 90 x 68	9/9/3/4CV	4	1.973 €
CAMUSK2299	220 x 90 x 68	9/9/3/4CV	4	2.073 €
CAMUSK2499	240 x 90 x 68	9/9/3/4CV	4	2.128 €
CAMUSK25910	250 x 90 x 68	10/10/3/4CV	5	2.101 €
CAMUSK26910	260 x 90 x 68	10/10/3/4CV	5	2.189 €
CAMUSK28910	280 x 90 x 68	10/10/3/4CV	5	2.288 €
CAMUSK30910	300 x 90 x 68	10/10/3/4CV	6	2.311 €





## CAMPANA MURAL SNACK ECO

### PRESTACIONES

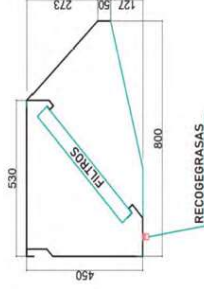
- Se suministran montadas, resistente y fácil anclaje a la pared.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 SB (satinado).
- Techo y cierre trasero fabricados en acero galvanizado.
- Válvula de drenaje de acero inoxidable.
- Luminaria LED opcional en el interior de la campana.
- Filtros de lamas incluidos.

Para campanas de más de 180 cm: consultar portes

### FICHA TÉCNICA

#### FONDO 80 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	FILTROS	PVP
CAMUSKE108	100 x 80 x 45	2	564 €
CAMUSKE128	120 x 80 x 45	2	606 €
CAMUSKE148	140 x 80 x 45	2	672 €
CAMUSKE158	150 x 80 x 45	3	752 €
CAMUSKE168	160 x 80 x 45	3	768 €
CAMUSKE188	180 x 80 x 45	3	815 €
CAMUSKE208	200 x 80 x 45	4	940 €
CAMUSKE228	220 x 80 x 45	4	1.014 €
CAMUSKE248	240 x 80 x 45	4	1.083 €
CAMUSKE258	250 x 80 x 45	5	1.098 €
CAMUSKE268	260 x 80 x 45	5	1.152 €
CAMUSKE288	280 x 80 x 45	5	1.220 €
CAMUSKE308	300 x 80 x 45	6	1.677 €



CAMPANA MURAL SNACK ECO



## CAMPANA MURAL SLIM TECHO BAJO

### PRESTACIONES

- Se suministran montadas, resistente y fácil anclaje a la pared.
- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 SB (satinado).
- Techo y cierre trasero fabricados en acero galvanizado.
- Válvula de drenaje de acero inoxidable.
- Luminaria LED opcional en el interior de la campana.
- Instalación opcional de turbinas de hasta 10/10.
- Filtros de lamas incluidos.

Para campanas de más de 180 cm: consultar portes

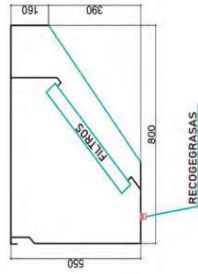
### FICHA TÉCNICA

#### CAMPANA • FONDO 80 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	FILTROS	PVP
CAMUSL108	100 x 80 x 55	2	567 €
CAMUSL128	120 x 80 x 55	2	630 €
CAMUSL148	140 x 80 x 55	2	715 €
CAMUSL168	160 x 80 x 55	3	740 €
CAMUSL168	160 x 80 x 55	3	799 €
CAMUSL188	180 x 80 x 55	3	911 €
CAMUSL208	2000 x 80 x 55	4	953 €
CAMUSL228	220 x 80 x 55	4	1.035 €
CAMUSL248	240 x 80 x 55	4	1.105 €
CAMUSL258	250 x 80 x 55	5	1.115 €
CAMUSL268	260 x 80 x 55	5	1.175 €
CAMUSL288	280 x 80 x 55	5	1.245 €
CAMUSL308	300 x 80 x 55	6	1.286 €

#### CAMPANA + MOTOR • FONDO 80 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	TURBINA	FILTROS	PVP
CAMUSLB1087	100 x 80 x 55	7/7/15CV	2	1.071 €
CAMUSLB1287	120 x 80 x 55	7/7/15CV	2	1.134 €
CAMUSLB1487	140 x 80 x 55	7/7/15CV	2	1.217 €
CAMUSLB1589	150 x 80 x 55	9/9/12CV	3	1.330 €
CAMUSLB1689	160 x 80 x 55	9/9/12CV	3	1.390 €
CAMUSLB1889	180 x 80 x 55	9/9/12CV	3	1.501 €
CAMUSLB2089	2000 x 80 x 55	9/9/3/4CV	4	1.684 €
CAMUSLB2289	220 x 80 x 55	9/9/3/4CV	4	1.765 €
CAMUSLB2489	240 x 80 x 55	9/9/3/4CV	4	1.835 €
CAMUSLB25810	250 x 80 x 55	10/10/3/4CV	5	1.763 €
CAMUSLB26810	260 x 80 x 55	10/10/3/4CV	5	1.824 €
CAMUSLB28810	280 x 80 x 55	10/10/3/4CV	5	1.893 €
CAMUSLB30810	300 x 80 x 55	10/10/3/4CV	6	1.934 €



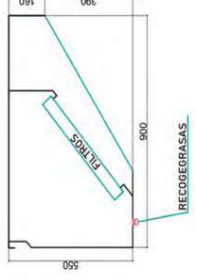
■ CAMPANA MURAL SLIM

#### CAMPANA • FONDO 90 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	FILTROS	PVP
CAMUSL109	100 x 90 x 55	2	676 €
CAMUSL129	120 x 90 x 55	2	752 €
CAMUSL149	140 x 90 x 55	2	825 €
CAMUSL159	150 x 90 x 55	3	972 €
CAMUSL169	160 x 90 x 55	3	1.014 €
CAMUSL189	180 x 90 x 55	3	1.086 €
CAMUSL209	2000 x 90 x 55	4	1.137 €
CAMUSL229	220 x 90 x 55	4	1.203 €
CAMUSL249	240 x 90 x 55	4	1.251 €
CAMUSL259	250 x 90 x 55	5	1.329 €
CAMUSL269	260 x 90 x 55	5	1.371 €
CAMUSL289	280 x 90 x 55	5	1.468 €
CAMUSL309	300 x 90 x 55	6	1.533 €

#### CAMPANA + MOTOR • FONDO 90 cm

CÓDIGO	MEDIDAS (cm)	TURBINA	FILTROS	PVP
CAMUSLB1097	100 x 90 x 55	7/7/15CV	2	1.180 €
CAMUSLB1297	120 x 90 x 55	7/7/15CV	2	1.256 €
CAMUSLB1497	140 x 90 x 55	7/7/15CV	2	1.330 €
CAMUSLB1599	150 x 90 x 55	9/9/12CV	3	1.562 €
CAMUSLB1699	160 x 90 x 55	9/9/12CV	3	1.604 €
CAMUSLB1899	180 x 90 x 55	9/9/12CV	3	1.676 €
CAMUSLB2099	2000 x 90 x 55	9/9/3/4CV	4	1.867 €
CAMUSLB2299	220 x 90 x 55	9/9/3/4CV	4	1.933 €
CAMUSLB2499	240 x 90 x 55	9/9/3/4CV	4	1.982 €
CAMUSLB25910	250 x 90 x 55	10/10/3/4CV	5	1.978 €
CAMUSLB26910	260 x 90 x 55	10/10/3/4CV	5	2.019 €
CAMUSLB28910	280 x 90 x 55	10/10/3/4CV	5	2.116 €
CAMUSLB30910	300 x 90 x 55	10/10/3/4CV	6	2.181 €





## Mesas frías

BOTELLEROS FONDO PLANO	66
BOTELLEROS	68
SNACK CONTRABARRA	70
SNACK	72
GASTRO	74





## BOTELLEROS FONDO PLANO

### PRESTACIONES

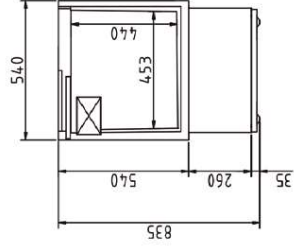
- Modelos MESBOT BLANCO: exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Modelos MESBOT INOX: Exterior en acero inox AISI304 18/10, excepto el respaldo. Interior en aluminio.
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor.
- Encimera de acero inox AISI304 18/10.
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON OFF luminoso.

MESBOT 100 BLANCO y MESBOT 100 INOX - opción temperatura bajo cero (de -3,5°C a +1°C).  
*Consulta con tu distribuidor.*

### FICHA TÉCNICA



	MESBOT 70 BLANCO	MESBOT 100 BLANCO	MESBOT 150 BLANCO	MESBOT 200 BLANCO
<b>Medidas (AxPxH)</b>	MESBOT 70 INOX 705 x 545 x 840 mm	MESBOT 100 INOX 1020 x 545 x 840 mm	MESBOT 150 INOX 1510 x 545 x 840 mm	MESBOT 200 INOX 2010 x 545 x 840 mm
<b>Rango de temperatura</b>	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C
<b>Capacidad</b>	129 l.	184 l.	290 l.	389 l.
<b>Nº puertas / separadores</b>	1/0	2/1	3/2	4/3
<b>Potencia frigorífica</b>	144 W	167 W	236 W	360 W
<b>Consumo nominal</b>	66 W	111 W	128 W	187 W
<b>Clase climática</b>	CC2 (32°C - 65%HR)	CC2 (32°C - 65%HR)	CC2 (32°C - 65%HR)	CC2 (32°C - 65%HR)
<b>Voltaje</b>	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
<b>Peso</b>	42 kg	52 kg	68 kg	84 kg
<b>Refrigerante</b>	R-600	R-600	R-600	R-600
<b>Código Blanco</b>	MSBO70BL	MSBO100BL	MSBO150BL	MSBO200BL
<b>PVP Blanco</b>	627 €	733 €	1.023 €	1.207 €
<b>Código Inox</b>	MSBO70XX	MSBO100XX	MSBO150XX	MSBO200XX
<b>PVP Inox</b>	752 €	896 €	1.233 €	1.486 €





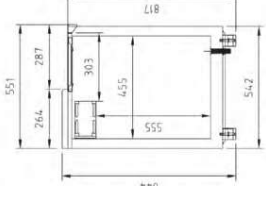
## BOTELLEROS

### PRESTACIONES

- Modelos IX-A: Exterior en Acero Inox AISI304, 18/10, interior en aluminio.
- Modelos IX: Exterior e interior en Acero Inox AISI 304-18/10.
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor.
- Encimera de acero inox AISI304, 18/10.
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador estático.
- Control mecánico de temperatura. (opcional control digital)



MESBOT 100 IX



	MESBOT 100 IX-A	MESBOT 150 IX-A	MESBOT 200 IX-A
<b>Medidas (AxPxH)</b>	1010 x 550 x 850 mm	1500 x 545 x 840 mm	1990 x 545 x 840 mm
<b>Rango de temperatura</b>	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C
<b>Capacidad</b>	270 l.	420 l.	580 l.
<b>Nº puertas / separadores</b>	2 / 1	3 / 2	4 / 3
<b>Potencia frigorífica</b>	176 W	205 W	304 W
<b>Consumo nominal</b>	125 W	132 W	180 W
<b>Clase climática</b>	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)
<b>Voltaje</b>	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
<b>Peso</b>	61 kg	77 kg	96 kg
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290
<b>Código IX</b>	MSBO100IXA	MSBO150IXA	MSBO200IXA
<b>PVP IX</b>	1.130 €	1.371 €	1.592 €
<b>Código IX</b>	MSBO100IX	MSBO150IX	MSBO200IX
<b>PVP IX</b>	1.178 €	1.518 €	1.710 €



	MESBOT 250 IX-A	MESBOT 300 IX	MESBOT 200 IX
<b>Medidas (AxPxH)</b>	2480 x 545 x 840 mm	2970 x 545 x 840 mm	2970 x 545 x 840 mm
<b>Rango de temperatura</b>	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C
<b>Capacidad</b>	720 l.	860 l.	860 l.
<b>Nº puertas / separadores</b>	5 / 4	6 / 5	6 / 5
<b>Potencia frigorífica</b>	502 W	533 W	533 W
<b>Consumo nominal</b>	208 W	244 W	244 W
<b>Clase climática</b>	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)	CC2 (32°C - 65%/HR)
<b>Voltaje</b>	230V - 50Hz	230V - 50Hz	230V - 50Hz
<b>Peso</b>	115 kg	134 kg	134 kg
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290
<b>Código IX</b>	MSBO250IXA	MSBO300IXA	MSBO200IXA
<b>PVP IX</b>	2.124 €	2.124 €	2.124 €
<b>Código IX</b>	MSBO250IX	MSBO300IX	MSBO200IX
<b>PVP IX</b>	2.237 €	2.237 €	2.788 €



MESBOT 150 IX-A



MESBOT 200 IX





# SNACK CONTRABARRA

## PRESTACIONES

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo exterior).
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox y cajoneras inox neutras desmontables.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético: la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura (125-210mm).
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en gestión del consumo de energía.
- Desescarcho automático con evaporación automática.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado, tratado epoxi.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.

## FICHA TÉCNICA

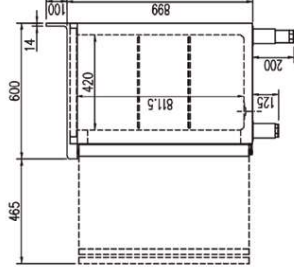
	MESNACK 150-CB TN	MESNACK 200-CB TN	MESNACK 250-CB TN
Medidas (AxPxH)	1495 x 600 x 1040 mm	2020 x 600 x 1040 mm	2545 x 600 x 1040 mm
Rango de temperatura	-2 / +8°C	-2 / +8°C	-2 / +8°C
Capacidad	327 l.	504 l.	684 l.
Nº estantes	4	6	8
Potencia frigorífica	502 W	502 W	845 W
Consumo nominal	290 W	290 W	320 W
Clase climática	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Código	MSSK150CBTN	MSSK200CBTN	MSSK250CBTN
PVP	2.429 €	2.928 €	3.411 €
Opcionales	PARRILLA ADICIONAL CENTRAL O LATERAL - PUERTA DE CRISTAL CAJONERA DOBLE INOX CON AUTOCIERRE		
PVP	Consultar		



MESNACK 200-CB TN



MESNACK 250-CB TN










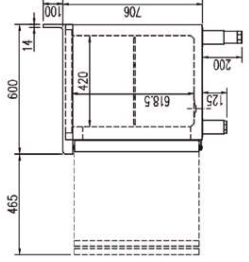
# SNACK

## PRESTACIONES

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo exterior).
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto).
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético: la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura (125-210mm).
- Control digital de temperatura y descongelación automática.
- Desescarche automático con evaporación automática.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado, tratado epoxi.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.

## FICHA TÉCNICA

	 MESNACK 150 TN	 MESNACK 150 BT	 MESNACK 200 TN	 MESNACK 200 BT	 MESNACK 250 TN
<b>Medidas (AxPxH)</b>	1495 x 600 x 850 mm	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm	2545 x 600 x 850 mm
<b>Rango de temperatura</b>	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C
<b>Capacidad</b>	245 l.	245 l.	380 l.	380 l.	380 l.
<b>Nº estantes</b>	2	2	3	3	4
<b>Potencia frigorífica</b>	502 W	606 W	502 W	606 W	845 W
<b>Consumo nominal</b>	290 W	860 W	290 W	881 W	320 W
<b>Clase climática</b>	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
<b>Código</b>	MSSK150TN	MSSK150BT	MSSK200TN	MSSK200BT	MSSK250TN
<b>PVP</b>	2.158 €	2.824 €	2.561 €	3.254 €	3.039 €
<b>Opcionales</b>	PARRILLA ADICIONAL CENTRAL O LATERAL - PUERTA DE CRISTAL CAJONERA DOBLE O TRIPLE INOX CON AUTOCIERRE				
<b>PVP</b>	<a href="#">Consultar</a>				



MESNACK 150 TN



MESNACK 200 TN



# GASTRO

## PRESTACIONES

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo exterior).
- Aristas redondeadas y fondo embutido para mayor seguridad y fácil limpieza.
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto). Contrapuerta inox.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético: la puerta permanece abierta al superar los 90° de apertura.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura (125-210mm).
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en gestión del consumo de energía.
- Desescarcho automático con evaporación automática.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP, y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado, tratado epoxi.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.

## FICHA TÉCNICA



	MESGASTRO 135 TN	MESGASTRO 135 BT	MESGASTRO 180 TN	MESGASTRO 180 BT	MESGASTRO 225 TN
<b>Medidas (AxPxH)</b>	1345 x 700 x 850 mm	1345 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	2245 x 700 x 850 mm
<b>Rango de temperatura</b>	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C	-20 / -15°C	-2 / +8°C
<b>Capacidad</b>	255 l.	255 l.	399 l.	399 l.	543 l.
<b>Nº estantes</b>	2	2	3	3	4
<b>Potencia frigorífica</b>	502 W	606 W	502 W	606 W	845 W
<b>Consumo nominal</b>	290 W	860 W	290 W	881 W	320 W
<b>Clase climática</b>	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)	5 (40°C - 40%HR)	4 (20°C - 55%HR)	5 (40°C - 40%HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
<b>Código</b>	MSGN135TN	MSGN135BT	MSGN180TN	MSGN180BT	MSGN225TN
<b>PVP</b>	2.435 €	3.232 €	2.881 €	3.828 €	3.409 €

OPCIÓN ADICIONAL CN 1/1 - SET ADICIONAL GUÍAS CN 1/1 - PUERTA DE CRISTAL CAJONERA DOBLE INOX - AUTOCIERRE - CAJONERA TRIPLE INOX - AUTOCIERRE

Consultar



MESGASTRO 180 TN



## Arcones e Islas de Congelados

ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE	78
ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE BITEMPERATURA	80
ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE ULTRACONGELACIÓN	82
ARCONES CONGELADOS TAPA CORREDERA OPACA	84
ARCONES CONGELADOS TAPA CORREDERA CRISTAL	86
ARCONES CONGELADOS TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO	88
ISLAS DE CONGELACIÓN	90





## ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE

### PRESTACIONES

- Arcones para conservación de congelados con puerta abatible ciega.
- Acabado exterior color blanco, con aislamiento de poliuretano inyectado sin CFC 50 mm (SIF570: 60 mm)
- Cubo interior en aluminio con esquinas redondeadas
- Descongelación manual con sistema de drenaje de agua
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para un fácil desplazamiento.
- Cestas no incluidas.

**CHEV:** Cubo de aluminio / Aislamiento poliuretano inyectado de 65 mm / Puerta en blanco o acero inox.  
**SIF700:** Cubo de chapa blanca plastificada / Aislamiento poliuretano inyectado de 60 mm.



CH110

CH 900 2P

HC460

	CH110	HCT170	HC240	HC320	HC370	HC460
<b>Medidas exteriores</b>	550x650x860 mm	580x620x840 mm	930x660x860 mm	990x660x860 mm	1170x660x860 mm	1400x660x860 mm
<b>Medidas interiores</b>	470x433x532 mm	480x476x715 mm	726x476x715 mm	886x476x715 mm	1066x476x715 mm	1296x476x715 mm
<b>Litros</b>	102 L	126 L	209 L	264 L	324 L	402 L
<b>Rango de temperatura</b>	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C
<b>Capacidad de cestas (no incluidas)</b>	1	2	3	3	4	5
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A	R-600A
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	90 W (0,529 kWh/24h)	133 W (1,001 kWh/24h)	146 W (1,104 kWh/24h)	167 W (1,248 kWh/24h)	199 W (1,403 kWh/24h)	231 W (2,336 kWh/24h)
<b>Peso</b>	24 kg	29 kg	34 kg	36 kg	41 kg	46 kg
<b>Código</b>	ACTCA102	ACTCA126	ACTCA209	ACTCA264	ACTAC324	ACTCA402
<b>PVP</b>	495 €	547 €	665 €	717 €	795 €	880 €

	CHEV	CHEV P INOX	SIF 700	CH 650	CH 900 2P
<b>Medidas exteriores</b>	1700x690x860 mm	1700x690x860 mm	1570x751x1027 mm	1700x720x960 mm	2000x780x960 mm
<b>Medidas interiores</b>	1572x562x590 mm (Escalón motor 300x250mm)	1572x562x590 mm (Escalón motor 300x250mm)	1572x624x590 mm (Escalón motor 300x250mm)	1565x585x770 mm	1465x643x774 mm / 400x643x446 mm
<b>Litros</b>	472 L	472 L	664 L	597 L	800 L
<b>Rango de temperatura</b>	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C	-25°C / -17°C	-22°C/18°C	-22°C/18°C
<b>Capacidad de cestas (no incluidas)</b>	4	6	6	2	-
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	SN (10°C/32°C)	SN (10°C/32°C)
<b>Gas refrigerante</b>	R-600A	R-600A	R-600A	R290	R290
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	243 W (2,828 kWh/24h)	210 W (1,282 kWh/24h)	260 W (3,639 kWh/24h)	260 W	290 W
<b>Peso</b>	64 kg	58 kg	96 kg	107 kg	129 kg
<b>Código</b>	ACTCA439	ACTCA664	ACTCA472	ACTCA597	ACTG9002P
<b>PVP</b>	1.005 €	1.125 €	1.680 €	2.020 €	2.660 €

	CESTA PARA CH	CESTA PARA HC	CESTA PARA SIF	CESTA PARA CHEV	CESTA PARA CH650
<b>Medidas</b>	230x46x4210mm	240x430x2900mm	240x430x2900 mm	230x46x4210 mm	270x547x255mm
<b>Código</b>	ACACCESTACH	ACACCESTACHC	ACACCESTASIF	ACACCESTACHEV	ACACCESTACH650
<b>PVP</b>	30 €	30 €	36 €	36 €	58 €



## ARCONES CONGELADOS

### TAPA OPACA ABATIBLE BITEMPERATURA

#### PRESTACIONES

- Arcones aptos tanto para conservación de congelados como para refrigeración, con puerta abatible ciega.
- Acabado exterior chapa blanca, con aislamiento de poliuretano inyectado de 65 mm sin CFC.
- Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas
- Descongelación manual con sistema de drenaje de agua
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para un fácil desplazamiento.
- 1 cesta incluida.

#### FICHA TÉCNICA



	DUAL 290	DUAL 370	DUAL 430
Medidas exteriores	1090x690x860 mm	1320x690x860 mm	1510x690x860 mm
Medidas interiores	962x472x702 mm	1192x472x702 mm	1382x472x702 mm
Litros	275 L	349 L	411 L
Rango de temperatura	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C
Capacidad de cestas (1 cesta incluida)	4	5	6
Refrigeración	Estática	Estática	Estática
Condensación	Estática	Estática	Estática
Clase climática	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
Gas refrigerante	R600A	R600A	R600A
Voltaje	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz
Potencia eléctrica	130 W / 0,914 kWh/24h	130 W / 1,063 kWh/24h	210 W / 1,131 kWh/24h
Peso	44 kg	48 kg	53 kg
Código	ACTCA275DUAL	ACTCA349DUAL	ACTCA411DUAL
PVP	830 €	965€	1.125 €
Dotación	CESTA PARA DUAL 230x506x210mm		
Código	ACACCESTADL		
PVP	35 €		



■ DUAL 430



## ARCONES CONGELADOS TAPA OPACA ABATIBLE ULTRACONGELACIÓN

### PRESTACIONES

Arcones especiales de ultracongelación (-45°, -60° o -80°) para conservación a temperatura estable de productos de heladería, pescado para sushi y productos de laboratorio.

- Interior y exterior en acero barnizado blanco.
- Desescarche manual.
- Aislamiento de alta densidad de 80 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería.
- Centralita electrónica programable.
- Control preciso de temperatura.
- Alarma de temperatura y fallo de sonda.
- Cierre de la puerta con llave.
- 4 ruedas pivotantes.
- Modelo UL100 (-80°C): doble compresor y bajada rápida de temperatura.



ELVT 510

### Rango de temperatura -45°C / -25°C

	ELVT 150	ELVT 200	ELVT 310	ELVT 410	ELVT 510
<b>Medidas exteriores</b>	720x695x885 mm	923x695x885 mm	1260x695x885 mm	1560x695x885 mm	1660x758x932 mm
<b>Medidas interiores</b>	560x440x635 mm *	760x440x635 mm *	1100x440x635 mm *	1400x440x635 mm *	1500x500x670 mm *
<b>Litros</b>	133 L	189 L	284 L	368 L	475 L
<b>Rango de temperatura</b>	-45°C/25°C	-45°C/25°C	-45°C/25°C	-45°C/25°C	-45°C/25°C
<b>Capacidad de cestas</b>	3 (1 incluida)	3 (1 incluida)	9 (1 incluida)	11 (1 incluida)	11 (1 incluida)
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R290A	R290A	R290A	R290A	R290A
<b>Voltaje</b>	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	300 W / 1,8 kWh/24h	420 W	400 W / 3,7 kWh/24h	400 W / 4,0 kWh/24h	550 W / 4,1 kWh/24h
<b>Peso</b>	55 kg	58 kg	76 kg	84 kg	105 kg
<b>Código</b>	ACTCA133ULCC	ACTCA189ULCC	ACTCA284ULCC	ACTCA368ULCC	ACTCA475ULCC
<b>PVP</b>	2.550 €	2.750 €	3.050 €	3.250 €	4.150 €

\* Escalón motor: ELVT: 210x250mm

### Rango de temperatura -60°C y -80°C

	VT 150	VT 200	VT 300	VT 390	VT 500	UL 100
<b>Medidas exteriores</b>	725x698x885 mm	923x698x885 mm	1260x698x885 mm	1560x698x885 mm	1660x758x890 mm	550x650x850 mm
<b>Medidas interiores</b>	560x440x660 mm *	760x440x660 mm *	1100x440x660 mm *	1400x440x660 mm *	1500x500x695 mm *	430x335x512 mm *
<b>Litros</b>	133 L	189 L	284 L	368 L	495 L	99 L
<b>Rango de temperatura</b>	-60°C/40°C	-60°C/40°C	-60°C/40°C	-60°C/40°C	-60°C/40°C	-80°C/40°C
<b>Capacidad de cestas</b>	3 (1 incluida)	5 (1 incluida)	12 (3 incluida)	15 (4 incluida)	15 (3 incluida)	1
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	R290+R170
<b>Voltaje</b>	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz	220V~IN-50Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	410 W	410 W	400 W / 5,5 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h	500 W / 5,7 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h
<b>Peso</b>	56 kg	57 kg	76 kg	82 kg	107 kg	40 kg
<b>Código</b>	ACTCA133UC60	ACTCA189UC60	ACTCA284UC60	ACTCA368UC60	ACTCA475UC60	ACTCA99UC80
<b>PVP</b>	4.375 €	5.000 €	5.260 €	5.550 €	7.000 €	1.825 €

\* Escalón motor: VT: 210x250mm / UL: sin escalón

	CESTA ELVT	CESTA PARA VT 150 A 390	CESTA PARA VT 500
<b>Dotación</b>	216x443x210 mm	216x403x200 mm	216x459x210 mm
<b>Código</b>	ACACCESTAEELVT	ACACCESTAVT13	ACACCESTAVT50
<b>PVP</b>	43 €	43 €	43 €



# ARCONES CONGELADOS

## TAPA CORREDERA OPACA

### PRESTACIONES

- Arcones para conservación de congelados con puertas correderas ciegas, ideales para heladería.

#### MODELOS TOS

- Fondo exterior 670 cm.
- Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Puertas correderas con cierre con llave.
- 4 Ruedas pivotantes.
- No admiten cestillos.

#### MODELOS CHC

- Fondo exterior 620mm (CHC525: 665mm).
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco y detalles en ABS inyectado color gris.
- CHC 525: marco de aluminio anodizado.
- CHC 420: tapas con tiradores y perfiles azules
- Refrigeración estática.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- 4 ruedas pivotantes.
- No admiten cestillos.



TOS 300

### FICHA TÉCNICA

	TOS 220	TOS 300	TOS 400	TOS 500
<b>Medidas exteriores</b>	840x670x895mm	1063x670x895mm	1283x670x895mm	1503x670x895mm
<b>Medidas interiores</b>	700x527x725mm*	920x527x725mm*	1140x527x725mm*	1360x527x725mm*
<b>Litros</b>	222 L	304 L	387 L	470 L
<b>Rango de temperatura</b>	-22°C/9°C	-22°C/9°C	-22°C/9°C	-22°C/9°C
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R600A	R600A	R600A	R600A
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ
<b>Potencia eléctrica</b>	115 W - 1,55 kWh/24h	135 W - 2,08 kWh/24h	190 W - 3,21 kWh/24h	190 W - 3,33 kWh/24h
<b>Peso</b>	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg
<b>Código</b>	ACTCRR222OP	ACTCRR304OP	ACTCRR387OP	ACTCRR470OP
<b>PVP</b>	795 €	902 €	1.005 €	1.090 €

\* Escalón motor: TOS: 300x250mm / CHC: 230x230mm

	CHC 200	CHC 290	CHC 420	CHC 525
<b>Medidas exteriores</b>	620x620x910mm	1000x620x910mm	1260x620x910mm	1507x665x910mm
<b>Medidas interiores</b>	495x495x680mm*	875x495x680mm*	1135x495x680mm*	1380x535x695mm*
<b>Litros</b>	140 L	270 L	376 L	490 L
<b>Rango de temperatura</b>	-24°C/18°C	-24°C/18°C	-24°C/18°C	-24°C/18°C
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R290	R290	R290	R290
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ
<b>Potencia eléctrica</b>	150 W	175 W	220 W	262 W
<b>Peso</b>	42 kg	57 kg	64 kg	75 kg
<b>Código</b>	ACTCRR140OP	ACTCRR270OP	ACTCRR376OP	ACTCRR490OP
<b>PVP</b>	895 €	1.015 €	1.150 €	1.365 €



# ARCONES CONGELADOS

## TAPA CORREDERA CRISTAL

### PRESTACIONES

- Arcones para la conservación de congelados ideales para productos de heladería.
- Puertas correderas de cristal templado y aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- 4 ruedas pivotantes de serie para todos los modelos.

### MODELOS TVS

- Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
- Marco inyectado en color gris.
- Control electrónico de la temperatura.
- Cierre con llave.

### MODELOS CHV

- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara e interior en chapa blanca plastificada.
- Marco y detalles en ABS inyectado color gris.
- CHC 525: marco de aluminio anodizado.
- CHC 420: tapas con tiradores y perfiles azules
- Condensador libre de mantenimiento
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.



TVS 300



	TVS 220	TVS 300	TVS 400	TVS 500
<b>Medidas exteriores</b>	843x670x895mm	1063x670x895mm	1283x670x895mm	1503x670x895mm
<b>Medidas interiores</b>	700x527x725mm*	920x527x725mm*	1140x527x725mm*	1360x527x725mm*
<b>Litros</b>	222 L	304 L	387 L	470 L
<b>Rango de temperatura</b>	-22°C/9°C	-22°C/9°C	-22°C/9°C	-22°C/9°C
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R600A	R600A	R600A	R600A
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	115 W 1,55 kWh/24h	135 W 2,08 kWh/24h	190 W 3,21 kWh/24h	190 W 3,33 kWh/24h
<b>Peso</b>	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg

<b>Código</b>	ACTCRR222C	ACTCRR304G	ACTCRR387G	ACTCRR470G
<b>PVP</b>	860 €	1.000 €	1.125 €	1.205 €

\* Escalón motor: TVS: 300x250mm // CHV: 230x230mm



	CHV 200	CHV 290	CHV 420	CHV 525
<b>Medidas exteriores</b>	620x620x910mm	1000x620x910mm	1260x620x910mm	1507x665x910mm
<b>Medidas interiores</b>	495x495x680mm*	875x495x680mm*	1135x495x680mm*	1380x535x695mm*
<b>Litros</b>	140 L	270 L	376 L	490 L
<b>Rango de temperatura</b>	-23°C/18°C	-23°C/18°C	-23°C/18°C	-23°C/18°C
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R290	R290	R290	R290
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz	220V-IN-50Hz
<b>Potencia eléctrica</b>	150 W	175 W	220 W	262 W
<b>Peso</b>	41 kg	56 kg	63 kg	71 kg

<b>Código</b>	ACTCRR140G	ACTCRR270G	ACTCRR376G	ACTCRR490G
<b>PVP</b>	1.045 €	1.175 €	1.300 €	1.575 €

<b>Detalles</b>	CESTA PARA TVS (2 separadores móviles y ajustables)	CESTA CHV
<b>Código</b>	220x555x285mm	230x525x230mm
<b>PVP</b>	ACACCESTATVS	ACACCESTACHV
	37 €	37 €



# ARCONES CONGELADOS

## TAPA CORREDERA CRISTAL CURVO

### PRESTACIONES

- Arcones para la conservación de congelados ideales para productos de heladería.
- Puertas inclinadas correderas de cristal curvo templado.
- Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba plastificada blanca. Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco inyectado en color gris.
- Control electrónico de la temperatura.
- Cierre con llave y 4 ruedas pivotantes.
- Posibilidad de solicitar todos los modelos con luz led interior.



	GTC 170	GTC 300	GTC 400	GTC 500
<b>Medidas exteriores</b>	701x678x910 mm	1071x678x910 mm	1291x678x910 mm	1511x678x910 mm
<b>Medidas interiores</b>	550x527x743 mm *	920x527x743 mm *	1140x527x743 mm *	1360x527x743 mm *
<b>Litros</b>	126 L	238 L	305 L	372 L
<b>Capacidad de cestas (incluidas)</b>	2	4	5	6
<b>Rango de temperatura</b>	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Condensación</b>	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Clase climática</b>	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
<b>Gas refrigerante</b>	R600A	R600A	R600A	R600A
<b>Voltaje</b>	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ	220V-IN-50HZ
<b>Potencia eléctrica</b>	115 W 1,44 kWh/24h	135 W 2,08 kWh/24h	190 W 3,21 kWh/24h	190 W 3,33 kWh/24h
<b>Peso</b>	38 Kg	52 Kg	55 Kg	58 Kg
<b>Código sin LED</b>	ACTCRR126GC	ACTCRR238GC	ACTCRR305GC	ACTCRR372GC
<b>Código con LED</b>	ACTCRR126GCL	ACTCRR238GCL	ACTCRR305GCL	ACTCRR372GCL
<b>PVP sin LED</b>	855 €	999 €	1145 €	1.265 €
<b>PVP con LED</b>	985 €	1.160 €	1.290 €	1.460 €

\* Escalón motor: 300x250mm

<b>Dotación</b>	CESTA PARA GTC (Cesta con 2 separadores removibles y ajustables)
	220x555x285mm
<b>Código</b>	ACACCECTACTC
<b>PVP</b>	37 €



GTC-500



## ISLAS DE CONGELACIÓN

### PRESTACIONES

- Islas para la conservación de congelados con vista panorámica y doble servicio (acceso desde ambos lados).
- 2 puertas correderas de cristal templado plano (4 en IL2500).
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara. Interior en chapa galvanizada blanca. Aislamiento poliuretano injectado 70 mm sin CFC.
- Marco en aluminio anodizado gris. Perfil perimetral paracolpes en ABS gris.
- Desescarche manual. Termostato digital.
- Luz LED interior. 4 ruedas (2 con freno).

### FICHA TÉCNICA

	IL 1500	IL 2000	IL 2500
Medidas exteriores	1500x910x800 mm	2000x910x800 mm	2500x910x800 mm
Medidas interiores	1367x765x560 mm	1867x765x560 mm	2367x765x560 mm
Litros	500 L	720 L	930 L
Capacidad de cestas (incluidas)	4	6	7
Rango de temperatura	-22°C/+18°C	-22°C/+18°C	-22°C/+18°C
Refrigeración	Estática	Estática	Estática
Clase climática	3 LI (25°C/60%HR)	3 LI (25°C/60%HR)	3 LI (25°C/60%HR)
Gas refrigerante	R290	R290	R290
Voltaje	220V~/IN-50Hz	220V~/IN-50Hz	220V~/IN-50Hz
Potencia eléctrica	230 W	370 W	380 W
Peso	100 kg	133 kg	171 kg
Código	ACIS1500	ACIS2000	ACIS2500
PVP	2.600 €	3.000 €	3.650 €
Dotación	4 CESTAS PARA IL1500 265x755x200 mm	6 CESTAS PARA IL2000 265x755x200 mm	7 CESTAS PARA IL2500 265x755x200 mm
Código	ACACCESTA151500	ACACCESTA152000	ACACCESTA152500
PVP	227 €	340 €	400 €



IL 2500



## Vitrinas

VITRINAS ESTÁTICAS	94
VITRINAS VENTILADAS	96
VITRINAS PASTERERÍA	98
VITRINAS HELADERÍA	100



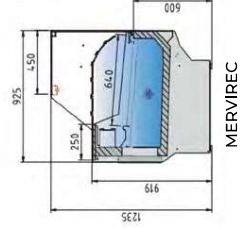
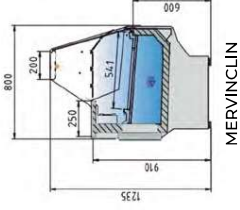
## VITRINAS ESTÁTICAS

### PRESTACIONES

- Vitrinas con reserva refrigerada y puertas (huevo 44 x 27cm).
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada color negro y encimera en acero inox AISI-304.
- Plano de exposición, con bandejas lisas, de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003.
- Costado de 12 mm y perfilera en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en la encimera superior.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura y desescarche automático.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Vidrios securizados y frontal abatible.

### FICHA TÉCNICA

	CRISTAL RECTO INCLINADO			CRISTAL RECTO		
	MERVINCLIN BIS 1467 x 800 x 1235	MERVINCLIN B20 1947 x 800 x 1235	MERVIREC 913 1227 x 925 x 1235	MERVIREC 915 1467 x 925 x 1235	MERVIREC 915 1467 x 925 x 1235	MERVIREC 920 1947 x 925 x 1235
<b>Medidas (AxPxH mm)</b>						
<b>Rango de temperatura</b>	0 / +6 °C	0 / +6 °C	0 / +6 °C	0 / +6 °C	0 / +6 °C	0 / +6 °C
<b>Refrigeración</b>	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
<b>Superficie de exposición</b>	1,01 m <sup>2</sup>	1,35 m <sup>2</sup>	0,96 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,15 m <sup>2</sup>	1,54 m <sup>2</sup>
<b>Nº de puertas reserva</b>	2	3	2	2	2	3
<b>Capacidad reserva</b>	373 l.	499 l.	376 l.	452 l.	452 l.	606 l.
<b>Potencia frigorífica</b>	781 W	949 W	572 W	781 W	781 W	1098 W
<b>Consumo nominal</b>	1000 W	1085 W	881 W	1000 W	1000 W	1219 W
<b>Clase climática</b>	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)
<b>Voltaje</b>	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
<b>Refrigerante</b>	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
<b>Código</b>	SUVIRIB15	SUVIRIB20	SUVIRE913	SUVIRE915	SUVIRE920	SUVIRE920
<b>PVP</b>	2.911 €	3.412 €	2.883 €	3.147 €	3.147 €	3.572 €
<b>Opcionales</b>	Cierre Plexi	Estante cristal iluminado	Plano exposición inox			
<b>PVP</b>	Consultar					



MERVINCLIN 815



## VITRINAS VENTILADAS

### PRESTACIONES

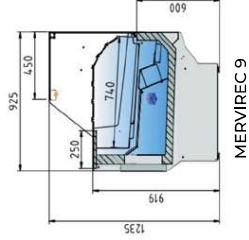
- Vitrinas con reserva refrigerada y puertas (hueso 44 x 27cm).
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada color negro y encimera en acero inox AISI-304.
- Plano de exposición, con bandejas lisas, de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003.
- Costado de 12 mm y perfilera en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en la encimera superior.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura y desescarche automático.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Vidrios securizados y frontal abatible.

### FICHA TÉCNICA

	CRISTAL RECTO			
	MERVIREC 915-V	MERVIREC 915-V	MERVIREC 920-V	MERVIREC 1020-V
Medidas (AxPxH mm)	1227 x 925 x 1235	1467 x 925 x 1235	1947 x 925 x 1235	1947 x 1080 x 1300
Rango de temperatura	0 / +6 °C	0 / +6 °C	0 / +6 °C	0 / +6 °C
Refrigeración	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Superficie de exposición	1,08 m <sup>2</sup>	1,29 m <sup>2</sup>	1,72 m <sup>2</sup>	1,61 m <sup>2</sup>
Nº de puertas reserva	2	2	3	3
Capacidad reserva	304 l.	366 l.	491 l.	594 l.
Potencia frigorífica	572 W	781 W	1098 W	1098 W
Consumo nominal	912 W	1046 W	1290 W	1275 W
Clase climática	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	SUVIRE913V	SUVIRE915V	SUVIRE920V	SUVIRE1023V
PVP	3.222 €	3.467 €	4.115 €	4.364 €
Opcionales	Cierre Plexi	Estante cristal iluminado	Plano exposición inox	
PVP			Consultar	



MERVIREC 1020-V





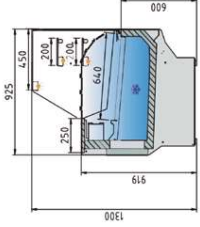
## VITRINAS PASTERERÍA

### PRESTACIONES

- Vitrinas con reserva refrigerada y puertas (hueso 44 x 27cm).
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada color negro y encimera en acero inox AISI-304.
- Plano de exposición, con bandejas lisas, de acero pintado en epoxi blanco RAL 9003.
- Costado de 12 mm y perfilera en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Iluminación LED en la encimera superior y estantes.
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosivo.
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie.
- Control electrónico de temperatura y desescarche automático.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Vidrios securizados y frontal abatible.
- Incluye 2 estantes intermedios de cristal con iluminación no refrigerados.

### FICHA TÉCNICA

	MERVIREC 915 - 2 EST	MERVIREC 920 - 2 EST
Medidas (AXPX mm)	1467 x 925 x 1300	1947 x 925 x 1300
Rango de temperatura	0 / +6 °C	0 / +6 °C
Refrigeración	Estática	Estática
Superficie de exposición	1,44 m <sup>2</sup>	1,92 m <sup>2</sup>
Nº de puertas reserva	2	3
Capacidad reserva	452 l.	606 l.
Potencia frigorífica	781 W	1098 W
Consumo nominal	1023 W	1248 W
Clase climática	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290
Código	SUVIRE915ZE	SUVIRE920ZE
PVP	3.694 €	4.169 €
Opcionales	Cierre Plexi	Plano exposición inox
PVP		Consultar



■ MERVIREC 915 - 2 EST



## VITRINAS HELADERÍA

### PRESTACIONES

- Diseño limpio, elegante y minimalista sin marco, compuesto de vidrio y metal, con luz led para realzar la presentación de los productos.
- Carcasa monolítica de poliuretano y cristales calefactados de fabricación especial para una perfecta conservación del helado
- Dos compresores (excepto MERVIGEL 12), que conforman dos sistemas de refrigeración independientes. En caso de fallo de uno de los compresores, el sistema permite al usuario conservar los helados rápidamente.
- Sistema dual de desescarche gracias a su doble resistencia (anterior y posterior) que actúan en tiempos distintos para una mayor eficiencia y conservación de temperatura en la vitrina.

### FICHA TÉCNICA

	MERVIGEL 12G	MERVIGEL 16G	MERVIGEL 18G	MERVIGEL 20G	MERVIGEL 24G
<b>Dimensiones</b>	1230 x 1088 x 1251 mm	1550 x 1088 x 1251 mm	1740 x 1088 x 1251 mm	1950 x 1088 x 1251 mm	2300 x 1088 x 1251 mm
<b>Cubetas 5 l.</b>	12	16	18	20	24
<b>Rango de temperatura</b>	-2 / -22 °C	-2 / -22 °C	-2 / -22 °C	-2 / -22 °C	-2 / -22 °C
<b>Consumo eléctrico</b>	1748 W	2317 W	2337 W	2619 W	2879 W
<b>Tensión</b>	220 V / 1 P / 50Hz	220 V / 1 P / 50Hz	220 V / 1 P / 50Hz	220 V / 1 P / 50Hz	220 V / 1 P / 50Hz
<b>Peso</b>	295 kg	440 kg	460 kg	485 kg	525 kg
<b>Código</b>	VIGEL12	VIGEL16	VIGEL18	VIGEL20	VIGEL24
<b>PVP</b>	15.235 €	17.955 €	19.820 €	21.185 €	24.150 €



MERVIGEL 16G



	L 1230mm	L 1550mm	L 1740mm	L 1960mm	L 2305mm
<b>12G</b>	12G	16G	18G	20G	24G
<b>8</b>	8	10	12	14	16
<b>16G</b>	16G	16G	18G	20G	24G



# Murales

SEMI-MURALES

104

MURALES

106





## SEMI-MURALES

### PRESTACIONES

- Semi-Murales con grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Exterior en chapa de acero plastificada color negro. Interior en acabado blanco RAL9003.
- Vidrio doble frontal, puerta y encimera.
- Estantes de vidrio securizado regulables en altura.
- Iluminación LED en encimera y estantes.
- Puertas correderas traseras en aluminio negro RAL9005.
- Costado de 12 mm y perfilía en aluminio anodizado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup> bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador tratado EPOXI.
- Condensación y evaporación ventiladas.
- Control electrónico de temperatura. Desescarche y evaporación automáticos.
- Chasis en acero acabado epoxy.

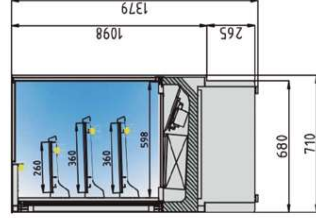
### FICHA TÉCNICA



	MERSEMUR 6-9	MERSEMUR 6-13
Medidas (AxHxH)	894 x 710 x 1379 mm	1246 x 710 x 1379 mm
Rango de temperatura	+2 / +8°C	+2 / +8°C
Superficie total de exposición	0,92 m <sup>2</sup>	1,29 m <sup>2</sup>
Nº puertas correderas	2	3
Potencia frigorífica	949 W	949 W
Consumo nominal	1140 W	1504 W
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290
Código	SUSEMU69R	SUSEMU613R
PVP	3.885 €	4.422 €

INTERIOR NEGRO - INTERIOR INOX

Consultar



■ MERSEMUR 6-13



# MURALES

## PRESTACIONES

- Murales con grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Lateral ciego e interior en acabado blanco RAL 9003.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m<sup>3</sup> bajo CWP y cero efecto ODP.
- Estantes inclinables y regulables en altura con portaprecios de 40 mm.
- Patas regulables en altura.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarche natural del evaporador y bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos.
- Control electrónico e iluminación LED en visera.
- Modelos sin puertas: con cortina de noche manual y frente de cuba inferior en metacrilato.

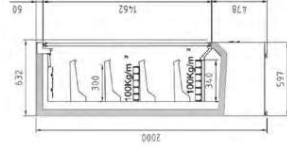
## FICHA TÉCNICA



	SIN PUERTAS			CON PUERTAS		
	MERMUR 12	MERMUR 18	MERMUR 12	MERMUR 12	MERMUR 18	MERMUR 18
Medidas (AnxFxH)	1310 x 632 x 2000 mm	1935 x 632 x 2000 mm	1310 x 632 x 2000 mm	1935 x 632 x 2000 mm	1935 x 632 x 2000 mm	1935 x 632 x 2000 mm
Rango de temperatura	M2 (-1 / +7°C)	M2 (-1 / +7°C)	M1 (-1 / +5°C)	M1 (-1 / +5°C)	M1 (-1 / +5°C)	M1 (-1 / +5°C)
Superficie total de exposición	1,64 m <sup>2</sup>	2,50 m <sup>2</sup>	1,46 m <sup>2</sup>	1,46 m <sup>2</sup>	2,19 m <sup>2</sup>	2,19 m <sup>2</sup>
Nº de estantes	4	8	4	4	8	8
Nº puertas	-	-	2	2	3	3
Potencia frigorífica	1931 W	3056 W	1192 W	1192 W	1528 W	1528 W
Consumo nominal	1885 W	3026 W	1508 W	1508 W	1945 W	1945 W
Clase climática	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)	3 (25°C - 60% HR)
Voltaje	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz	220V - 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	SUMU12SP	SUMU18SP	SUMU12CP	SUMU12CP	SUMU18CP	SUMU18CP
PVP	4.067 €	6.033 €	5.020 €	5.020 €	6.721 €	6.721 €

Opcionales INTERIOR INOX - TOPE ESTANTE METRACRILATO - ESPEJO INTERIOR - ILUMINACIÓN LED EN CADA ESTANTE

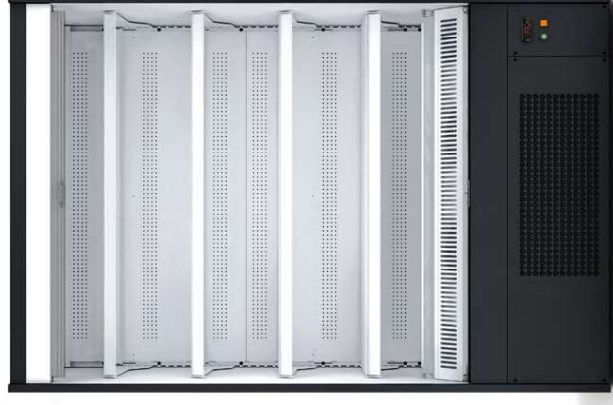
Consultar



106 Murales

MERMUR SIN PUERTAS

MERMUR CON PUERTAS



MERMUR 12 SIN PUERTAS



MERMUR 18 CON PUERTAS



## Preparación

EXPRIMIDORES	110
BRAZOS TRITURADORES	112
CORTADORAS DE FIAMBRES POR CORREA	114
CORTADORAS DE FIAMBRES POR ENGRANAJE	116
PICADORAS DE CARNE	118
ENVASADORAS AL VACÍO	120
ASADORES DE POLLO	122





## EXPRIMIDOR

### PRESTACIONES

- Exprimidor de naranjas profesional ideal para bares, restaurantes, cafeterías y supermercados.
- Permite exprimir de 20 a 25 naranjas por minuto (tamaño de la naranja de 60 a 80 mm de diámetro).
- Frontal transparente para una total visibilidad del proceso.
- Alimentación de naranja manual.

### FICHA TÉCNICA

	<b>MERZUMO INOX</b>
<b>Medidas (AxPxAl)</b>	440 x 330 x 780 mm
<b>Alimentación de naranjas</b>	Manual
<b>Nº naranjas x minuto</b>	20-25 Naranjas por minuto
<b>Diámetro de la naranja</b>	60-80 mm ø.
<b>Potencia</b>	200W - 220V/50HZ
<b>Fusible</b>	5A
<b>Seguridad</b>	Sensor mecánico de protección, fusible y TT.
<b>Peso neto</b>	38 kg
<b>Código</b>	PRZUPROSS
<b>PVP</b>	1.620 €



■ MERZUMO INOX



## BRAZOS TRITURADORES

### PRESTACIONES

Brazos trituradores ideales para la restauración gracias a su potencia, resistencia y durabilidad.

#### MODELO MERBATI 25:

- Dotación: mezclador de 30 cm en acero inoxidable AISI 304, con inmersión de 19 cm ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc.
- Posibilidad de añadir, como accesorio, varillas de 35 cm con una inmersión hasta de 20 cm, fabricado de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc.

#### MODELO MERBATI 44 - MERBATI 45:

- Variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza: sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc.
- En dotación para MERBATI 44: brazo triturador de 40 cm, con inmersión máxima de 29 cm, fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- En dotación para MERBATI 45: brazo triturador de 50 cm, con inmersión máxima de 39 cm, fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Posibilidad de añadir, como accesorio, brazo triturador de 60 cm, con inmersión máxima de 49 cm, fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Posibilidad de añadir, como accesorio, varillas de 35 cm con una inmersión hasta de 20 cm, fabricado de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc.

MERBATI 44



### FICHA TÉCNICA

	MERBATI 25 con brazo de 30 cm	MERBATI 44 con brazo de 40 cm	MERBATI 45 con brazo de 50 cm
Incluye	Motor + brazo triturador de 30 cm	Motor + brazo triturador de 40 cm	Motor + brazo triturador de 50 cm
Dimensiones	13,5 x 10 x 60 (h) cm	15,5 x 12 x 74(h) cm	15,5 x 12 x 75 (h) cm
Potencia	0,25 kW	0,4 kW	0,4 kW
Velocidad	Fija	Variable	Variable
Tensión	230V/IN/50-60Hz	230V/IN/50-60Hz	230V/IN/50-60Hz
R.P.M	13000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm
Capacidad máxima recipiente	30 L	60 L	60 L
Profundidad máxima de trabajo	15 cm	29 cm	39 cm
Longitud brazo triturador	30 cm	40 cm	50 cm
Peso total	2,2 kg	5,9 kg	6,1 kg
Código	PPBR25MOBR	PPBR44MOBR	PPBR45MOBR
PVP	365 €	515 €	525 €

	BRAZO 30 CM	BRAZO 40 CM	BRAZO 50 CM	BRAZO 60 CM	VARILLAS
Accesorios					
Longitud del accesorio	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm	35 cm
Dimensiones MERBATI 40 con accesorio	-	15,5 x 12 x 74(h) cm	-	-	15,5 x 12 x 71(h) cm
RPM MERBATI 40 con accesorio	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 250 a 1.500 rpm
Profundidad máxima de trabajo	19 cm	29 cm	39 cm	49 cm	20 cm
Peso del accesorio	12 kg	1,4 kg	1,6 kg	1,8 kg	1 kg
Peso MERBATI 40 con accesorio	5,7 kg	5,9 kg	6,1 kg	6,3 kg	5,5 kg
Código	PPBR30BR	PPBR40BR	PPBR50BR	PPBR60BR	PPBR40VA
PVP	220 €	225 €	230 €	265 €	240 €



## CORTADORAS DE FIAMBRES POR CORREA

### PRESTACIONES

- Cortadora inclinada ideal para la restauración.
- Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático, deslizamiento del carro mediante cojinetes auto lubricantes de bolas, fabricadas en fundición de aluminio pulido anodizado
- Afilador de precisión integrado, cuchilla cóncava forjada, protector incorporado en el carro y patas antideslizantes.
- Selección de corte regulable mediante empuñadura graduada de 0 a 15 mm de grosor.
- Todo ello hace de esta, una máquina eficiente y segura para evitar lesiones del personal.

### FICHA TÉCNICA

	MERCORT 220	MERCORT 250	MERCORT 275	MERCORT 300	MERCORT 350
Transmisión	Por correa	Por correa	Por correa	Por correa	Por correa
Dimensiones máquina	360x530x370 mm	420x550x360 mm	430x640x500 mm	470x650x500 mm	500x700x500 mm
Díámetro de cuchilla	220 mm	250 mm	275 mm	300 mm	350 mm
Dimensiones plato	180x180 mm	225x225 mm	265x240mm	265x260 mm	265x260 mm
Capacidad de corte	185x150 mm	245x170 mm	260x190 mm	245x220 mm	295x275 mm
Ajuste del espesor corte	0-13 mm	0-13 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm
Potencia del motor	0,16 kw	0,16 kw	0,17 kw	0,19 kw	0,20 kw
Peso neto	11,8 kg	15 kg	19 kg	19,5 kg	26 kg
Código	PRCTCO220	PRCTCO250	PRCTCO275	PRCTCO300	PRCTCO350
PVP	640 €	950 €	1.100 €	1.185€	2.115 €

	MERCORT 250 PLUS	MERCORT 300 PLUS	MERCORT 350 PLUS	MERCORT 370 PLUS
Transmisión	Por correa	Por correa	Por correa	Por correa
Díámetro de cuchilla	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Ajuste del espesor corte	De 0 a 15 mm	De 0 a 15 mm	De 0 a 15 mm	De 0 a 15 mm
Capacidad de corte	<input type="checkbox"/> 160x160 mm <input type="checkbox"/> 170 <input type="checkbox"/> 220x145	<input type="checkbox"/> 185x185 mm <input type="checkbox"/> 195 <input type="checkbox"/> 240x185	<input type="checkbox"/> 245x245 mm <input type="checkbox"/> 245 <input type="checkbox"/> 280x200	<input type="checkbox"/> 250x250 mm <input type="checkbox"/> 255 <input type="checkbox"/> 280x215
Potencia del motor	0,15 kw	0,25 kw	0,37 kw	0,37 kw
Peso	22 kg	30 kg	38 kg	40 kg
Código	PRCTCO250	PRCTCO300	PRCTCO350	PRCTCO370
PVP	1.350 €	2.035 €	2.365 €	2.485 €



MERCORT



MERCORT PLUS



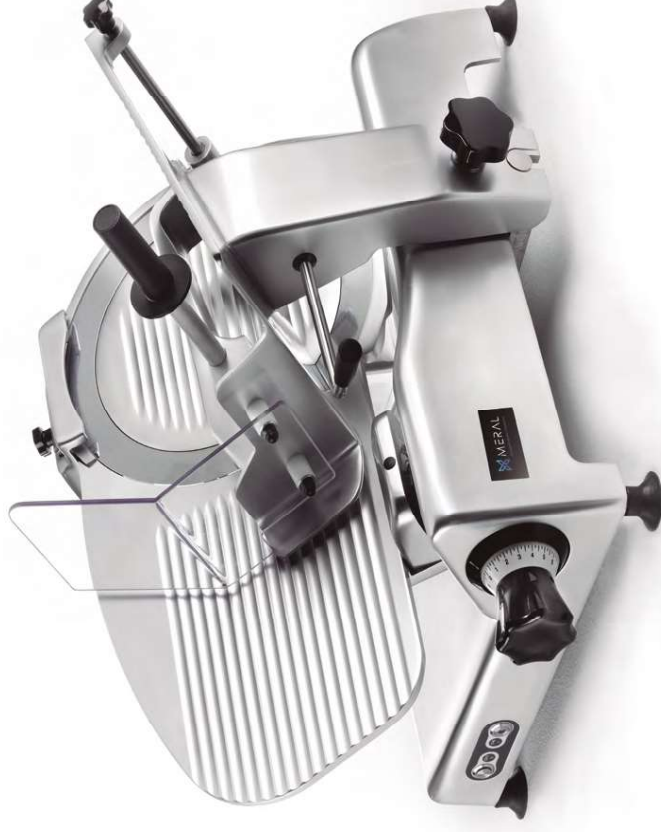
## CORTADORAS DE FIAMBRES POR ENGRANAJE

### PRESTACIONES

- Cortadora inclinada con transmisión por engranaje y deslizamiento del carro mediante rodamientos de bolas, fabricadas en fundición de aluminio pulido anodizado ideales para bares, restaurantes, supermercados y establecimientos de comidas preparadas.
- Cuenta con: afilador de precisión integrado, cuchilla cóncava forjada, protector de plexiglass incorporado en el carro y patas antideslizantes.
- Selección de corte regulable mediante empuñadura graduada de 0 a 24 mm de grosor.
- Componentes en contacto con el producto completamente desmontables para su fácil limpieza.
- Todo ello hace de esta, una máquina eficiente y segura para evitar lesiones del personal.

### FICHA TÉCNICA

	MERCOEN 300	MERCOEN 330	MERCOEN 350	MERCOEN 370
<b>Transmisión</b>	Por engranaje	Por engranaje	Por engranaje	Por engranaje
<b>Dimensiones máquina</b>	530 x 680 x 465mm	580 x 820 x 535mm	590 x 840 x 550 mm	590 x 850 x 560 mm
<b>Diámetro de cuchilla</b>	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
<b>Ajuste del espesor corte</b>	De 0 a 24 mm	De 0 a 24 mm	De 0 a 24 mm	De 0 a 24 mm
<b>Capacidad de corte (mm)</b>	<input type="checkbox"/> 165x185 <input type="checkbox"/> 210 <input type="checkbox"/> 255x165 <input type="checkbox"/> 195x195 <input type="checkbox"/> 230 <input type="checkbox"/> 275x175 <input type="checkbox"/> 210x210 <input type="checkbox"/> 245 <input type="checkbox"/> 300x185 <input type="checkbox"/> 220x220 <input type="checkbox"/> 260 <input type="checkbox"/> 295x210			
<b>Potencia del motor</b>	0,375 kw	0,375 kw	0,375 kw	0,375 kw
<b>Peso</b>	36 kg	38 kg	40 kg	42 kg
<b>Código</b>	PRCTEN300	PRCTEN330	PRCTEN350	PRCTEN370
<b>PVP</b>	3.000 €	3.250 €	3.525 €	3.650 €





## PICADORAS DE CARNE

### PRESTACIONES

- Picadores de carne ideales para la restauración y alimentación.
- Máquinas con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera.
- El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas.
- Reductor con engranajes en baño de aceite.
- En dotación: sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros  $\phi$  6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con auto afilado para todos los modelos.

**MERPIC 100:** Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable.

**MERPIC 150:** Carcasa y tolva de acero inoxidable

**MERPIC 200:** Carcasa, tolva de acero inoxidable y micro interruptores de seguridad en la tolva.

### FICHA TÉCNICA

	MERPIC 100	MERPIC 150	MERPIC 200
Dimensiones	400 x 290 x 510(h) mm	450 x 290 x 520(h) mm	410 x 310 x 490(h) mm
Potencia	0,75 kW	1,1 kW	1,1 kW
Inversión de marcha	NO	NO	SI
Diámetro de boca	$\phi$ 52 mm	$\phi$ 52 mm	$\phi$ 64 mm
Producción Kg/ hora	100-160 Kg/h	150-250 Kg/h	200-300 Kg/h
Tensión	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso	20 Kg	23 Kg	32 Kg
Código	PPPCA12TS	PPPCA22SN	PPPCA22RC
PVP	1.450 €	1.675 €	2.680 €



■ MERPIC 100



■ MERPIC 150



■ MERPIC 200



## ENVASADORAS AL VACÍO

### PRESTACIONES ASPIRACIÓN EXTERNA

- Envasadoras al vacío por aspiración externa. Totalmente construidas en acero inoxidable.
- Panel de mandos mecánico, con regulación de tiempos de vacío y de sellado.
- Apertura automática al finalizar el ciclo de envasado.
- Permite envasar todos los productos en bolsas gofradas.
- Diseño y fabricación italianas.
- Modelos Basic - vacío por tiempo.
- Modelos Plus - vacío por sensor.

### FICHA TÉCNICA

	FOOD	SV-A
Dimensiones	370x240x110 mm	470x310x150 mm
Bomba de vacío	17 l/m	30 l/m
Barra soldante	370 mm	470 mm
Potencia	600 W	800 W
Alimentación	220V - 50-60 Hz	220V - 50-60 Hz
Longitud bolsa	350 mm	450 mm
Peso	7 kg	12 kg
Código	PREVAE37	PREVAE47
PVP	480 €	750 €



FOOD

### PRESTACIONES ENVASADORAS AL VACÍO DE SOBREMESA

- Totalmente construidas en acero inoxidable AXI 304.
- Deshumidificación bomba de vacío H2O de serie.
- Barras soldantes y cuba embutida para una mejor limpieza.
- Tapa de plexiglass transparente.
- Tabla de relleno incluida para rellenar la cuba.
- Diseño y fabricación italianas.

#### MODELO BASIC:

- Panel de mandos digital con 9 programas memorizables, antirrayas y antiñuidos.
- 2 maneras de trabajo dedicados a la preparación al vacío.

#### MODELO PLUS:

- Panel de mandos digital 5" a color.
- 8 maneras de trabajar dedicados a la preparación al vacío.
- 20 programas memorizables
- Atmósfera progresiva con 5 niveles para productos delicados.

#### OPCIONAL BAJO PEDIDO



**BUSCH**  
Motor Busch  
Gas Inerte

**PLANO INCLINADO**  
Cuba de mayor  
altura 170 mm

**CORTE DE LA BOLSA**

**IMPRESORAS**  
Interna integrada  
y externa pegatina

**WIFI**  
Conexión  
Wi-Fi y Ethernet

#### PARA MODELOS BASIC Y PLUS

#### PARA MODELOS PLUS

	MODELOS BASIC		MODELOS PLUS	
	ST 320	ST 41	SMART 32	SMART 41
Dimensiones	390x530x320 mm	506x690x355 mm	390x530x320 mm	506x580x355 mm
Dimensiones de cuba	330x400x175 mm	477x464x180 mm	330x400x175 mm	477x464x180 mm
Bomba de vacío	8 m3/h	12 m3/h	8 m3/h	25 m3/h
Barra soldante	320 mm	410 mm	320 mm	410 mm
Gas inerte (opcional)	1 agujero	2 agujeros	1 agujero	2 agujeros
Potencia	800 W	1200 W	800 W	1500 W
Alimentación	220 V-50-60 Hz			
Peso	43 kg	48 kg	43 kg	55 kg
Código	PREVA32	PREVCA41	PREVCA32TOP	PREVCA41TOP
PVP	2.215 €	2.750 €	3.600 €	4.200 €



ST 41



SMART 41



## ASADORES DE POLLO

### PRESTACIONES

- Asadores a gas o eléctricos construido en acero inoxidable de 1 mm con acabado satinado.
- Transmisión metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste y con cojinetes de bolas tanto en manguitos como en tensores.
- Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.
- Mandos en la parte frontal de fácil acceso.
- Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales.
- Para los modelos de 2 a 4 espadas: posibilidad de añadir mueble.
- Para los modelos de 6 y 8 espadas: en dotación peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

### FICHA TÉCNICA

	MERAS 2	MERAS 3	MERAS 4	MERAS 6	MERAS 8
<b>Dimensiones</b>	1100x450x610 mm	1100x450x780 mm	1100x450x970 mm	1100x450x1460 mm	1160x450x1960 mm
<b>Espadas incluidas</b>	2	3	4	6	8
<b>Capacidad pollos</b>	10-12*	15-18*	20-24*	30-36*	40-48*
<b>Potencia modelos gas</b>	13,000 kcal/h	19,000 kcal/h	26,000 kcal/h	40,000 kcal/h	53,000 kcal/h
<b>Potencia modelos eléctricos</b>	8,4 kw	12,6 kw	16,8 kw	25,2 kw	33,6 kw
<b>Peso modelo a gas</b>	48 kg	61 kg	74 kg	113 kg	137 kg
<b>Peso modelos eléctricos</b>	53 kg	67 kg	84 kg	125 kg	151 kg
<b>Código a gas</b>	PRASG2	PRASG3	PRASG4	PRASG6	PRASG8
<b>Código eléctrico</b>	PRASE2	PRASE3	PRASE4	PRASE6	PRASE8
<b>PVP</b>	1.820 €	2.270 €	2.685 €	3.500 €	4.580 €

Accesorios	MUEBLE TROCEO	ARMARIO CON RUEDAS	MESA SOPORTE
<b>Dimensiones</b>	1100 x 450 x 240 mm	1100 x 450 x 770 mm	1100 x 450 x 800 mm
<b>Recomendado para</b>	Todos los modelos	2-3-4 espadas	2-3-4 espadas
<b>Peso</b>	54 kg	32 kg	18 kg
<b>Código</b>	PRASTROC	PRASARM	PRASMESO
<b>PVP</b>	590 €	875 €	675 €

Accesorios	ESPADAS ADICIONALES			PINCHOS		
	ESTÁNDAR	EN "V"	CHULETERA	POLLO ABIERTO	CENTRAL	LATERAL
<b>Código</b>	PRASEST	PRASESV	PRASESCH	PRASESPA	PRASPICR	PRASPILA
<b>PVP</b>	80 €	103 €	270 €	272 €	9 €	13 €



MERAS 8



MERAS 3



MERAS 6 ELÉCTRICO



MUEBLE TROCEO



## Café

MÁQUINAS CAFÉ

126

MOLINILLOS, AUTOLIMPIADORES  
DE PORTAFILTROS

128





## CAFÉ

### PRESTACIONES MÁQUINA DE CAFÉ

- Caldera a circulación termosifónica.
- Autonivel electrónico de entrada agua.
- Grupo profesional hidráulico con circulación termosifónica.
- Interruptor de encendido 0-1-2.
- 2 Grifo de vapor acero inox.
- 1 Grifo de agua.

### FICHA TÉCNICA

	LIRA EASY
Medidas (ANXAL)	812 x 574 x 567 mm
Capacidad caldera	11 l.
Portafiltros	3
Potencia	3300 W
Peso	65 Kg
Tensión (W)	220-240 V - 50/60 Hz
Código	MQCAEL
PVP	4.200 €



LIRA EASY



## ACCESORIOS CAFÉ

### PRESTACIONES MOLINILLOS

- TWIST 58 E:**
- Diámetro de 58 mm con tratamiento apto para uso alimenticio.
  - Ajuste micrométrico continuo de molienda.
  - Salida extraíble de fácil limpieza.
  - Suministro monodosis en menos de 3 segundos.
  - Pantalla digital multilingüe fácil e intuitiva.
  - Controles retroiluminados por LED con 7 colores diferentes.
- TWIST 64 E:**
- Diámetro de 64 mm con tratamiento apto para uso alimenticio.
  - Reinicio y/o paro automático de la molienda cada 6 cafés o cuando el dosificador está lleno.
  - Ajuste de la molienda micrométrica continuo.
  - Unidad dosificadora regulable de 5 a 9,5 gr.



TWIST 58 E



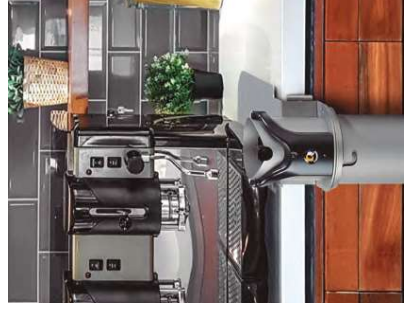
TWIST 64 E

	TWIST 58 E	TWIST 64 E
Medidas	180 x 230 x 410 mm	210 x 365 x 590 mm
Potencia	300 W	350 W
Tensión (W)	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz
Revolución x min.	1.400/min	1.400/min
Capacidad cuba	0,5 kg	1,2 kg
Peso	8 kg	12,5 kg
Código	MQMOEL	MQMOELP
PVP	1.100 €	1.450 €

### PRESTACIONES AUTOLIMPIADORES DE PORTAFILTROS

- Vaciado de poso de café y limpieza profunda del portafiltro de manera rápida y sencilla gracias a la activación automática de su cepillo con tan solo colocar el porta filtros encima.
- Aviso sonoro cuando el dispositivo está lleno.
- Modelo Q20-1: abrazadera soporte para una fácil instalación sin agujeros.
- Modelo Q20-3: requiere instalación.

	Q20-1	Q20-3
Dimensiones (A x F x H)	151 x 420 x 690h mm	187 x 187 x 254h mm
Kit de cepillos incluidos:	Ø 53 mm y Ø 58 mm	Ø 53 mm y Ø 58 mm
Voltaje	220-240V - 50/60Hz	220-240V - 50/60Hz
Potencia	36 W	36 W
Velocidad del cepillo	200 rpm	200 rpm
Material del cepillo	goma alimentaria	goma alimentaria
Material	cuerpo de acero inoxidable	cuerpo de acero inoxidable
Capacidad del tubo recolector de posos	3 kg	-
Peso	4 kg	3 kg
Código	MQACFIL201	MQACFIL203
PVP	1.450 €	1.200 €



PORTAFILTRO Q20-1



PORTAFILTRO Q20-3



# Cocción

## LÍNEA SNACK

FREIDORAS	132
FREIDORAS PASTELERÍA	134
PLANCHAS A GAS	136
PLANCHAS ELÉCTRICAS	138
TOSTADORES	140
TOSTADORES DE CINTA	142
TOSTADORES DE BUFFET	144

## LÍNEA 550

COCINAS	146
FRY-TOPS	148
FREIDORAS	150
BARBACOA	152

## LÍNEA 750

COCINAS	154
FRY-TOPS	156
FREIDORAS	158
BARBACOAS	160

## HORNOS

HORNOS MICROONDAS	162
HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES	163
HORNOS DE BRASA	164
HORNOS DE PIZZA	168





## FREIDORAS

### PRESTACIONES

- Freidoras de acero inoxidable, con resistencia de acero inoxidable, depósito interior integrado, también en acero inoxidable, con marcador de nivel de aceite (máx y mín) y cabezal desmontable para facilitar la limpieza de la cuba.
- Microinterruptor de seguridad, para evitar que el panel de control funcione al sacarlo de la cuba (para los modelos con grifo).
- Termostato de seguridad con reinicio manual e interruptor de ON/OFF para corte de energía general con luz indicadora (para los modelos sin grifo).
- Termostato regulables hasta 190°C (modelos de 4 y 6 l. hasta 175°C).
- Modelos con grifo: salida de aceite en el fondo de la cubeta para un drenaje eficiente, equipada con filtro antresiduos.
- Pies de goma antideslizantes.

	MERFRY 4 L.	MERFRY 4+4 L.	MERFRY 6 L.	MERFRY 6+6 L.
Capacidad cuba	4 l.	4+4 l.	6 l.	6+6 l.
Dimensiones (A x F x H)	180 x 410 x 315 mm	360 x 410 x 315 mm	270 x 410 x 315 mm	535 x 410 x 315 mm
Dimensiones cesta	120 x 215 x 120 mm	120 x 215 x 120 mm	235 x 223 x 110 mm	235 x 223 x 110 mm
Grifo	-	-	-	-
Contacto	-	-	-	-
Potencia	2200W	2 x 2200W	3200W	2x3200W
Tensión	230V	230V	230V	230V
Peso	4 kg	7 kg	6 kg	11 kg
Código	CCLMFR4M	CCLMFR44M	CCLMFR6M	CCLMFR66M
PVP	190 €	350 €	264 €	528 €

	MERFRY 8 L.	MERFRY 8+8 L.	MERFRY 10 LM	MERFRY 10 LT	MERFRY 10+10 LT
Capacidad cuba	8 l.	8+8 l.	10 l.	10 l.	10+10 l.
Dimensiones (A x F x H)	270 x 460 x 370 mm	535 x 460 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm	655 x 500 x 370 mm
Dimensiones cesta	235 x 223 x 110 mm	235 x 223 x 110 mm	255 x 255 x 120 mm	255 x 255 x 120 mm	255 x 255 x 120 mm
Grifo	si	si	si	si	si
Contacto	si	si	si	si	si
Potencia	3500W	2x3500W	4500W	7500 W	2 x 7500W
Tensión	230V	230V	230V	400V	400V
Peso	7 kg	13 kg	9 kg	10 kg	19 kg
Código	CCLMFR8MG	CCLMFR88MG	CCLMFR10MG	CCLMFR10TG	CCLMFR1010TG
PVP	325 €	602 €	449 €	470 €	911 €



MERYFRY 4 L.



MERYFRY 10+10 LT



## FREIDORAS PASTERERÍA

### PRESTACIONES

- Ideales para bares, restaurantes, cafeterías y hoteles.
- Construido en acero inoxidable brillante, estructura robusta para garantizar estabilidad y confiabilidad.
- Construcción de acero inoxidable (cuerpo en A).
- Resistencia de acero inoxidable.
- Cabeza extraíble para facilitar la limpieza de la cuba.
- Termostato regulable hasta 190°C.
- Termostato de seguridad con reinicio manual.
- Interruptor ON/OFF para corte de corriente con indicador luminoso.
- Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y mín.
- Pies de goma antideslizantes.
- Microinterruptor de seguridad para evitar que el panel de control funcione cuando se retira de la cuba.
- ½" grifo con sistema de seguridad.
- Salida de aceite en el fondo de la cubeta, equipada con filtro anti-residuos para un drenaje eficiente.

**¡IDEAL TAMBIÉN PARA CACHOPOS!**

### FICHA TÉCNICA

	MERFRYPAST 16 L.	MERFRYPAST 30 L.
Capacidad cuba	16 l.	30 l.
Dimensiones	530 x 465 x 370 mm	650 x 670 x 370 mm
Dimensiones cesta	470 x 250 x 110 mm	575 x 445 x 110 mm
Grifo	Si	Si
Potencia total	9000 W	15.000 W
Tensión	400 V	400 V
Peso	12 kg	20 kg
Código	CCLMFRP516	CCLMFRP530
PVP	990 €	1.563 €



■ MERFRYPAST 30 L.



■ MERFRYPAST 30 L. CON BANDEJA (incluida)



## PLANCHAS A GAS

### PRESTACIONES

- Planchas a gas lisas de acero laminado pulido de 6 mm de espesor.
- Placas extraíbles para su limpieza y labores de mantenimiento.
- Piezo eléctrico y quemador, de gran poder calorífico, fabricado en Italia.
- Termopar y bujía situados fuera de la fuente de calor.
- Mandos metálicos 143 gramos de zinc.
- Crasera curvada de acero inoxidable AISI-304 de gran capacidad Apta para lavavajillas.
- Preparadas para gas propano -butano. Incluye inyectores para gas Natural.
- Preparada toma Izquierda (para toma derecha indicar en el pedido).

### FICHA TÉCNICA

	MERTOP 40 G	MERTOP 60 C	MERTOP 80 G
Dimensiones (A x F x H)	410 x 472 x 215 mm	610 x 472 x 215 mm	810 x 472 x 215 mm
Dimensiones placa	400 x 400 mm	600 x 400 mm	800 x 400 mm
Espesor	6 mm	6 mm	6 mm
Grifos	1	2	2
Quemadores	1	2	3
Potencia	3,2 kW-Gas	6,4 kW-Gas	8,9 kW-Gas
Código	CCLMPLG40H	CCLMPLG60H	CCLMPLG80H
PVP	400 €	505 €	630 €



MERTOP 40 G



MERTOP 60 C



MERTOP 80 G



# PLANCHAS ELÉCTRICAS

## PRESTACIONES

- Planchas eléctricas lisas de 6 mm de espesor con revestimiento cerámico antiadherente, totalmente construida en acero inoxidable.
- Zonas de calefacción independientes (n.º de zonas según modelo);
- Interruptores de encendido / apagado independientes para controlar la fuente de alimentación principal y las luces indicadoras de "ON".
- *Termostatos de regulación independientes (hasta 300°C) y luces indicadoras para mostrar el funcionamiento del termostato.*
- *Pies ajustables.*

## FICHA TÉCNICA

	MERTOP 40 E	MERTOP 60 E	MERTOP 80 E
Dimensiones (A x F x H)	400 x 460 x 250 mm	600 x 460 x 250 mm	800 x 460 x 285 mm
Dimensiones placa	400 x 380 mm	580 x 400 mm	790 x 400 mm
Espesor	6 mm	6 mm	6 mm
Potencia	2500W/230V	3500W/230V	6000W/400V (230/3)
Peso	14,5 kg	20 kg	30 kg
Código	CCLMPLE40H	CCLMPLE60H	CCLMPLE80H
PVP	395 €	555 €	658 €



MERTOP 60 E



MERTOP 80 E



## TOSTADORES

### PRESTACIONES

- Dimensiones compactas para un mejor aprovechamiento del espacio en la cocina.
- Constructivos totalmente en acero inoxidable.
- Interruptores ON/OFF independiente para cada nivel.
- Protección para las resistencias.
- Parrilla desmontable y cajón recogemigas.
- Temporizador en todos los modelos.
- Resistencias de cuarzo.

### FICHA TÉCNICA

	MERTOST 1	MERTOST 2
Dimensiones (A x F x H)	532 x 270 x 280 mm	532 x 270 x 370 mm
Nº rebanadas	6	2 x 6
Resistencias por nivel	2	2
Potencia	2000 W	3000 W
Tensión	230 V	230 V
Peso	7,7 kg	9,4 kg
Código resistencia cuarzo	CCLM1S1HCT	CCLM1S2HCT
PVP resistencia cuarzo	235 €	285 €
Código resistencia acero inox	CCLM1S1HCTSS	CCLM1S2HCTSS
PVP resistencia acero inox	220 €	282 €



MERTOST 1



MERTOST 2



## TOSTADORES CINTA

### PRESTACIONES

- Construcción en acero inoxidable.
- Control de resistencias independiente.
- Regulador de velocidad.
- Cinta en acero inoxidable.
- Interruptor encendido / apagado.
- Bandeja superior para mantener la comida caliente.
- Pies ajustables.

### FICHA TÉCNICA

	MERCINT 210	MERCINT 375
Dimensiones (A x F x H)	885 x 450 x 320 mm	885 x 615 x 320 mm
Potencia	3000 W	4000 W
Tensión	230 V	230 V
Peso	25 kg	30 kg
Código	CCLMTSC121	CCLMTSC137
PVP	1.230 €	1.510 €



MERCINT 210



## TOSTADORES BUFFET

### PRESTACIONES

- Construcción en acero inoxidable.
- Control de resistencias independiente.
- Regulador de velocidad.
- Cinta en acero inoxidable.
- Interruptor encendido / apagado.
- Bandeja superior para mantener la comida caliente.
- Pies ajustables.

### FICHA TÉCNICA

	MERBUFFET 210	MERBUFFET 280	MERBUFFET 375
Dimensiones (A x F x H)	430 x 570 x 435 mm	500 x 570 x 435 mm	595 x 600 x 450 mm
Potencia	2600 W	3000 W	4000 W
Tensión	230 V	230 V	230 V
Peso	20,6 kg	24,8 kg	30 kg
Código	CCLMTSBU21	CCLMTSBU28	CCLMTSBU37
PVP	1.270 €	1.408 €	1.499 €



MERBUFFET 210



Línea 550

## COCINAS

### PRESTACIONES

- Gama de cocinas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Encimera y frontal fabricados en 0.8 mm de espesor, compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores.
- Combinación de quemadores intercambiable entre sí en función de las preferencias del usuario.
- Parrillas en hierro fundido con esmalte antiácido de dimensiones 390 x 370 mm.
- Bateas fabricadas en acero inoxidable.
- Máxima protección de piloto, oculto por un protector específicamente diseñado para resguardarlo del desborde de elementos superiores.
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con termopar y de dimensiones 540 x 390 x 315 mm (dotación una parrilla). Control de la temperatura a elegir entre grifo máx./min. + gratinador o válvula termostática MINISIT con piloto de encendido, pero sin gratinador.
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliámmida resistentes al calor y con posiciones de máximo y mínimo.

### FICHA TÉCNICA

	MERCOOK SOBREMESA 55-2F	MERCOOK MUEBLE 55-2F	MERCOOK HORNO 55-2F	MERCOOK HORNO + GRATINADOR 55-2F
<b>Quemadores encimera</b>	800 x 550 x 270 mm (1 x 6.5 kw) + (1 x 8 kw)	800 x 550 x 900 mm (1 x 6.5 kw) + (1 x 8 kw)	800 x 550 x 900 mm (1 x 6.5 kw) + (1 x 8 kw)	800 x 550 x 900 mm (1 x 6.5 kw) + (1 x 8 kw)
<b>Gratinador</b>	-	-	-	1 x 4 kw
<b>Quemador horno</b>	-	-	1 x 5 kw	1 x 5 kw
<b>Potencia</b>	14.50 kw	14.50 kw	19.50 kw	23.50 kw
<b>Consumos</b>	1.13 GLP Kg/h 1.53 GN Nm <sup>3</sup> /h	1.13 GLP Kg/h 1.53 GN Nm <sup>3</sup> /h	1.51 GLP Kg/h 2.06 GN Nm <sup>3</sup> /h	1.82 GLP Kg/h 2.49 GN Nm <sup>3</sup> /h
<b>Presión nominal</b>	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Peso neto</b>	41 kg	62 kg	105 kg	105 kg
<b>Código</b>	CC5COSO2FG	CC5SCOMU2FG	CC55COHO2FG	CC55COHG2FG
<b>PVP</b>	1.428 €	1.863 €	2.846 €	2.588 €
<b>Accesorios</b>	KIT DE PUERTAS MODELO MERCOOK MUEBLE 55-2F			
<b>Código</b>	CCACCO2FPU	CCACCO3FPU	CCACCO3FPU	CCACCO3FPU
<b>PVP</b>	481 €	823 €	823 €	823 €



MERCOCOOK SOBREMESA 55-2F



MERCOCOOK HORNO + GRATINADOR 55-3F



MERCOCOOK MUEBLE 55-3F

	MERCOOK SOBREMESA 55-3F	MERCOOK MUEBLE 55-3F	MERCOOK HORNO 55-3F	MERCOOK HORNO + GRATINADOR 55-3F
<b>Quemadores encimera</b>	1.205 x 550 x 270 mm (1 x 6.5 kw) + (2 x 8 kw)	1.205 x 550 x 900 mm (1 x 6.5 kw) + (2 x 8 kw)	1.205 x 550 x 900 mm (1 x 6.5 kw) + (2 x 8 kw)	1.205 x 550 x 900 mm (1 x 6.5 kw) + (2 x 8 kw)
<b>Gratinador</b>	-	-	-	1 x 4 kw
<b>Quemador horno</b>	-	-	1 x 5 kw	1 x 5 kw
<b>Potencia</b>	22.50 kw	22.50 kw	27.50 kw	31.50 kw
<b>Consumos</b>	1.74 GLP Kg/h 2.39 GN Nm <sup>3</sup> /h	1.74 GLP Kg/h 2.39 GN Nm <sup>3</sup> /h	2.13 GLP Kg/h 2.90 GN Nm <sup>3</sup> /h	2.44 GLP Kg/h 3.34 GN Nm <sup>3</sup> /h
<b>Presión nominal</b>	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Peso neto</b>	59 kg	84 kg	135 kg	135 kg
<b>Código</b>	CC5COSO3FG	CC5SCOMU3FG	CC55COHO3FG	CC55COHG3FG
<b>PVP</b>	1.863 €	2.432 €	3.369 €	3.105 €



## FRY-TOPS

### PRESTACIONES

- Gama de planchas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor, especialmente tratado para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Quemador tubular bajo placa fabricado en acero inoxidable.
- Modelos sin cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y regulación por grifo para alcanzar 370°C aprox. Recomendado su uso para el trabajo con carnes.
- Modelos con cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar y regulación por válvula termostática MINISIT de 100°C a 295°C. Baño de cromo duro (de 50-100 micras). Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Cajón delantero recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.



■ MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA  
+ KIT DE PATAS

■ MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA  
+ KIT DE PATAS



■ MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA  
+ KIT DE PATAS

### SOPORTES

- Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400 y 600 y 900 mm de ancho y 435 mm de profundo (retranqueados para facilitar el paso de conexiones).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de productos.
- Posibilidad de incorporar puertas (opcional).
- Patas regulables en altura.



	MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-60 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA	MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-90 CD SOBREMESA
<b>Dimensiones (A x F x H)</b>	400 x 550 x 290 mm	600 x 550 x 290 mm	600 x 550 x 290 mm	900 x 550 x 290 mm	900 x 550 x 290 mm
<b>Acabado placa</b>	Hierro	Hierro	Cromo Duro	Hierro	Cromo Duro
<b>Espesor</b>	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
<b>Superficie útil</b>	383 x 432 mm	583 x 432 mm	583 x 432 mm	883 x 432 mm	883 x 432 mm
<b>Quemadores bajo placa</b>	1 x 8 kw	(1 x 4 kw) + (1 x 8 kw)	1 x 12.5 kw	2 x 8 kw	2 x 8 kw
<b>Potencia</b>	8 kw	12 kw	12.50 kw	16 kw	16 kw
<b>Consumos</b>	0.62 GLP Kg/h "0.85 GN Nm <sup>3</sup> /h"	0.83 GLP Kg/h "1.27 GN Nm <sup>3</sup> /h"	0.97 GLP Kg/h "1.32 GN Nm <sup>3</sup> /h"	1.24 GLP Kg/h "1.69 GN Nm <sup>3</sup> /h"	1.24 GLP Kg/h "1.69 GN Nm <sup>3</sup> /h"
<b>Presión nominal</b>	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Peso neto</b>	40 kg	51 kg	54 kg	75 kg	88 kg
<b>Código</b>	CC55FTSOFE40C	CC55FTSOFE60G	CC55FTSOCR60G	CC55FTSOFE90G	CC55FTSOCR90G
<b>PVP</b>	1.294 €	1.708 €	2.743 €	2.070 €	4.037 €
<b>Accesorios</b>	SOPORTE 40 CM				
<b>Código</b>	CCACFTS0540	CCACFTS0540	CCACFTS0560	CCACFTS0590	CCACFTS0590
<b>PVP</b>	342 €	342 €	404 €	492 €	492 €
<b>Código</b>	KIT DE PATAS				
<b>PVP</b>	CCACKITPA				
	48 €				

## FREIDORAS

### PRESTACIONES

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Cuba fabricada en una pieza de un solo golpe de embutición, sin juntas, soldaduras ni tubos de quemador en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelo a gas: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUROSIT 630 de 105°C a 190°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable perforados mediante láser. Sistema patentado de funcionamiento a través de aletas difusoras del calor, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Modelo eléctrico: resistencias blindadas, regulación por termostato de control de 105°C a 190°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220°C y piloto indicador de encendido.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Crifo de vaciado y filtro de residuos como dotación estándar.
- Patas regulables en altura.

### FICHA TÉCNICA

	MERFRY GAS 13 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 13 L. MUEBLE
Dimensiones (A x F x H)	400 x 550 x 900 mm	400 x 550 x 900 mm
Dimensiones cuba	225 x 345 x 345 mm	240 x 345 x 180 mm
Dimensiones cesta	215 x 300 x 120 mm	215 x 300 x 120 mm
Litros	13 litros	13 litros
Potencia	12 kw	12 kw
Voltaje	-	380 III + N + T 50-60
Consumos	0,91 GLP kg/h "1,27 GN Nm <sup>3</sup> /h"	-
Presión nominal	37 mbar	37 mbar
Peso neto	47 kg	38 kg
Código	CC55FRMU13G	CC55FRMU13E
PVP	3.623 €	2.950 €



MERFRY GAS 13 L. MUEBLE



MERFRY ELEC. 13 L. MUEBLE



Línea 550

## BARBACOAS

### PRESTACIONES

- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Quemadores tubulares fabricados en acero inoxidable.
- Encendido manual y con piezoeléctrico.
- Crifos de seguridad con termopar.
- Parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posición de máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas.
- Bandeja inferior recoge-grasas en todos los modelos.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.

### FICHA TÉCNICA

MERBACOA 55-60	
Dimensiones (A x F x H)	600 x 550 x 260 mm
Superficie útil	600 x 432 mm
Quemadores	2 x 7 kW
Potencia	14 kW
Consumos	1,09 CLP kg/h 1,48 GN Nm <sup>3</sup> /h*
Presión nominal	37 mbar
Peso neto	41 kg
Código	CC55BASO60G
PVP	2.432 €
Accesorios	SOPORTE
Código	CCACFT50560
PVP	404 €
	KIT PATAS
	CCACKITPA
	48 €



MERBACOA 55-60 + KIT DE PATAS



### SOPORTES

- Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 600 mm de ancho y 435 mm de profundo (retranqueados para facilitar el paso de conexiones).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto.
- Posibilidad de incorporar puertas (opcional).
- Patas regulables en altura.



## COCINAS

### PRESTACIONES

- Gama de cocinas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad seguridad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera y frontal fabricados en 0.8 mm de espesor, compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.
- Quemadores de alto rendimiento diseñados para ofrecer el máximo poder calorífico posible, con tapas de latón mecanizado y cuerpo en hierro fundido con forma de pipa para evitar colapso de los inyectores.
- Combinación de quemadores intercambiable entre sí en función de las preferencias del usuario.
- Parrillas fabricadas en hierro fundido con esmalte antiácido, de dimensiones 390 x 293 mm.
- Bandejas inferiores recoge-grasas incorporadas.
- Hornos con guías y quemadores fabricados en acero inoxidable, con piloto de encendido, termopar y válvula termostática MINISIT, de dimensiones 540 x 590 x 315 mm (dotación una parrilla).
- Cerco y contra-puerta de horno fabricados ambos en acero inoxidable, garantizando ajuste perfecto bloqueando las pérdidas de temperatura.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posiciones de máximo y mínimo.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



MERCOCOOK SOBREMESA 75-2F  
+ KIT DE PATAS



MERCOCOOK HORNO 75-4F



MERCOCOOK SOBREMESA 75-4F  
+ KIT DE PATAS



### SOPORTES

- Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400 y 800 mm de ancho y 620 mm de profundo (retranqueados para facilitar el paso de conexiones).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto.
- Posibilidad de incorporar puertas (opcional).
- Patas regulables en altura.

	MERCOCOOK SOBREMESA 75-2F	MERCOCOOK SOBREMESA 75-4F	MERCOCOOK HORNO 75-4F
<b>Dimensiones (A x F x H)</b>	400 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 900 mm
<b>Quemadores encimera</b>	(1 x 6.5 kw) + (1 x 8 kw)	(2 x 6.5 kw) + (2 x 8 kw)	(2 x 6.5 kw) + (2 x 8 kw)
<b>Quemador horno</b>	-	-	1 x 7.5 kw
<b>Potencia</b>	14.50 kw	29 kw	36.50 kw
<b>Consumos</b>	1.13 GLP Kg/h 1.53 GN Nm <sup>3</sup> /h	2.26 GLP Kg/h 3.06 GN Nm <sup>3</sup> /h	2.84 GLP Kg/h 3.86 GN Nm <sup>3</sup> /h
<b>Presión nominal</b>	50 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Peso neto</b>	37 kg	67 kg	146 kg
<b>Código</b>	CC75C0502FG	CC75C0504FG	CC75C0H04FG
<b>PVP</b>	1.449 €	2.246 €	4.502 €
<b>Accesorios</b>	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)	SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)	KIT DE PATAS
<b>Código</b>	CCACSOP7540	CCACSOP7580	<i>Solo para modelos de sobremesa</i> CCACKITPA
<b>PVP</b>	373 €	502 €	48 €



## FRY-TOPS

### PRESTACIONES

- Gama de fry-tops diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Encimera fabricada en 2 mm de espesor compuesta por un palastro de acero pulido y rectificado de 15 mm de espesor.
- Quemador tubular bajo placa de gran rendimiento (70%), fabricado íntegramente en acero inoxidable.
- Modelos sin cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, con temperaturas de trabajo de 100°C a 380°C. Recomendado su uso para el trabajo con carnes.
- Modelos con cromo duro: piloto de encendido manual y con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática EUPOSIT con temperaturas de trabajo de 100 °C a 285 °C. Baño de cromo duro (de 50-100 micras). Recomendado su uso para el trabajo con pescados y verduras.
- Calor interno conducido para evitar pérdidas de temperatura y una correcta evacuación de los gases de combustión.
- Palastrós especialmente tratados para garantizar la uniformidad y máxima temperatura de trabajo en todos sus puntos.
- Cajón central recoge grasas.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor.
- Posibilidad de acoplar peto lateral y trasero extraíble (opcional) para evitar salpicaduras.
- Posibilidad de incorporar puertas en los modelos con soporte hasta el suelo (opcional).
- Patas regulables en altura.



MERRYFRYTOP 475 CD SOBREMESA  
+ KIT DE PATAS



MERRYFRYTOP 875 SOBREMESA  
+ KIT DE PATAS

### SOPORTES

- Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400 y 800 mm de ancho y 620 mm de profundo (retranqueados para facilitar el paso de conexiones).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto.
- Posibilidad de incorporar puertas (opcional).
- Patas regulables en altura.



	MERRYFRYTOP 475 SOBREMESA	MERRYFRYTOP 475 CD SOBREMESA	MERRYFRYTOP 875 SOBREMESA	MERRYFRYTOP 875 CD SOBREMESA
<b>Dimensiones (A x F x H)</b>	400 x 750 x 280 mm	400 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm
<b>Acabado placa</b>	Hierro	Cromo Duro	Hierro	Cromo Duro
<b>Espesor</b>	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
<b>Superficie útil</b>	323 x 479 mm	323 x 479 mm	723 x 479 mm	723 x 479 mm
<b>Quemadores bajo placa</b>	1 x 8 kw	1 x 8 kw	2 x 8 kw	2 x 8 kw
<b>Potencia</b>	8 kw	8 kw	16 kw	16 kw
<b>Consumos</b>	0.62 GLP Kg/h *0.85 GN Nm <sup>2</sup> /h*	0.62 GLP Kg/h *0.85 GN Nm <sup>2</sup> /h*	1.24 GLP Kg/h *1.70 GN Nm <sup>2</sup> /h*	1.24 GLP Kg/h *1.70 GN Nm <sup>2</sup> /h*
<b>Presión nominal</b>	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
<b>Peso neto</b>	43 kg	51 kg	79 kg	80 kg
<b>Código</b>	CC75FTE4G	CC75FTCR4G	CC75FTE8G	CC75FTCR8G
<b>PVP</b>	1.780 €	2.432 €	2.795 €	3.778 €
<b>Accesorios</b>	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)		SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)	
<b>Código</b>	CCAC50P7540	CCAC50P7540	CCAC50P7580	CCACKITPA
<b>PVP</b>	373 €	502 €	502 €	48 €

**KIT DE PATAS**

*Solo para modelos de sobremesa*

## FREIDORAS

### PRESTACIONES

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Modelos de gas con acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch y modelos eléctricos con acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (20/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelos a gas: Piloto de encendido con piezoeléctrico, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y quemadores fabricados en acero inoxidable. Intercambiador externo de calor fuera de la cuba, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo.
- Modelos eléctricos: Cabezal de resistencias extraíble con los mandos integrados, regulación por termostato de control de 90°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y piloto indicador de encendido.
- Modelos a gas: 60% de rendimiento.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

### FICHA TÉCNICA

	MERFRY GAS 16 L. MUEBLE	MERFRY GAS 16+16 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 16 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 16+16 L. MUEBLE
<b>Dimensiones</b>	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
<b>Nº cubas</b>	1	2	1	2
<b>Litros</b>	16L.	16 + 16L.	16L.	16+16L.
<b>Dimensiones cuba</b>	245 x 415 x 330mm	2 X (245 x 415 x 330mm)	245 x 415 x 330mm	2 x (245 x 415 x 330mm)
<b>Dimensiones cesta</b>	215 x 375 x 120mm	2 X (215 x 375 x 120mm)	215 x 335,5 x 120mm	2 x (215 x 335,5 x 120mm)
<b>Potencia</b>	13.50 kw	13.50 + 13.50 kw	16 kw	16+16 kw
<b>Voltaje</b>	-	-	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
<b>Consumos</b>	1040 GLP g/h 1,29 GN Nm³/h	2080 GLP g/h 2,58 GN Nm³/h	-	-
<b>Peso neto</b>	57 kg	105 kg	57 kg	105 kg
<b>Código</b>	CC75FRMU16G	CC75FRMU1616G	CC75FRMU16E	CC75FRMU1616E
<b>PVP</b>	3.540 €	5.951 €	3.053 €	5.693 €



■ MERFRY ELEC. 16 L. MUEBLE



■ MERFRY ELEC. 16+16 L. MUEBLE



Línea 750

## BARBACOAS

### PRESTACIONES

- Gama de barbacoas diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Exterior fabricado en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- Quemadores tubulares de gran rendimiento (70%) fabricados en acero inoxidable.
- Encendido manual y con piezoeléctrico.
- Grifos de seguridad con termopar.
- Parrillas fabricadas en acero inoxidable capaces de soportar las más altas temperaturas sin sufrir deformación alguna. Diseño exclusivo con forma de cuña para una mejor recogida de la grasa prolongando la vida de los componentes internos. Dos alturas de funcionamiento para trabajar a demanda de lo que necesite el producto.
- Transmisión de calor a través del uso de briquetas de cerámica compactada, de tamaño uniforme, lavables y reutilizables.
- Mandos ergonómicos de poliamida resistentes al calor y con posición de máximo y mínimo.
- Cajón delantero recoge-grasas.
- Peto lateral y trasero para evitar salpicaduras.
- Patas regulables en altura.

### FICHA TÉCNICA

	MERBACOA 75-40	MERBACOA 75-80
<b>Dimensiones (A x F x H)</b>	400 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm
<b>Superficie útil</b>	395 x 587 mm	795 x 587 mm
<b>Quemadores</b>	1 x 11,50 kw	2 x 11,50 kw
<b>Potencia</b>	11,50 kw	23 kw
<b>Consumos</b>	0,89 GLP Kg/h 1,22 GN Nm <sup>3</sup> /h	1,79 GLP Kg/h 2,43 GN Nm <sup>3</sup> /h
<b>Peso neto</b>	42 kg	76 kg
<b>Código</b>	CC75BASO40G	CC75BASO80G
<b>PVP</b>	2.174 €	3.364 €
<b>Accesorios</b>	<b>SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)</b>	<b>SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)</b>
<b>Código</b>	CCACSOPT540	CCACSOPT580
<b>PVP</b>	373 €	502 €
		<b>KIT DE PATAS</b> <i>Solo para modelos de sobremesa</i>
		CCACKITPA
		48 €



MERBACOA 75-40  
+ KIT DE PATAS



MERBACOA 75-80  
+ KIT DE PATAS



### SOPORTES

- Soportes fabricados en acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch, diseñados específicamente para acoplar de manera rápida y sencilla cualquier tipo de equipo en encimera, en medidas de 400 y 800 mm de ancho y 620 mm de profundo (retranqueados para facilitar el paso de conexiones).
- Diseño de gran calidad que permite soportar regímenes de trabajo industriales.
- Acoplamiento fácil y directo conformando aparatos en altura 900 mm y permitiendo crear bloques modulares completos a partir de una amplia gama de producto.
- Posibilidad de incorporar puertas (opcional).
- Patas regulables en altura



## HORNOS MICROONDAS

### PRESTACIONES HORNOS

#### BASIC BLANCO:

- Mandos mecánicos y plataforma giratoria. Chapa pintada de blanco con puerta de cristal, 6 niveles de potencia y función de descongelación.

#### BASIC NEGRO:

- Controles digitales y plataforma giratoria. Chapa pintada de negro con puerta de cristal espejo, 6 niveles de potencia, función de descongelación, temporizador digital, señal de alarma de fin de cocción, control de seguridad para niños.

### FICHA TÉCNICA

BASIC BLANCO		BASIC NEGRO	
Panel de control	Mecánico	Digital	Digital
Plato	Giratorio 27Ø	Giratorio 27Ø	Giratorio 27Ø
Capacidad	25 l.	25 l.	25 l.
Potencia	0,9 kw	0,9 kw	2,8 kw
Dimensiones	480 x 380 x 275(h) mm	480 x 380 x 281(h) mm	574 x 528 x 367(h) mm
Peso	15 kg	15 kg	32,2 kg
Código	CCM125ME	CCM125DI	CCM1342MAG
PVP	265 €	325 €	1.475 €



BASIC BLANCO



BASIC NEGRO

## HORNOS MICROONDAS PROFESIONALES

### PRESTACIONES HORNOS

- Mandos digitales.
- Pantalla LED.
- Cámara de cocción, revestimiento interior y asa de acero inoxidable.
- Distribución de las microondas de arriba abajo.
- 100 programas ajustables y 5 niveles de potencia.
- Iluminación interior.
- MERMICRO 1 MAG: 1 magnetrón.
- MERMICRO 2 MAG: 2 magnetrones con antenas opuestas y filtro de aire extraíble.

### FICHA TÉCNICA

MERMICRO 1 MAG		MERMICRO 2 MAG	
Panel de control	Digital	Digital	Digital
Plato	Fijo (GN 2/3) - 327 x 346 x 200(h) mm	Fijo (GN 2/3) - 360 x 409 x 225(h) mm	Fijo (GN 2/3) - 360 x 409 x 225(h) mm
Capacidad	25 l.	25 l.	34 l.
Potencia	1,55 kw	1,55 kw	2,8 kw
Dimensiones	510 x 440 x 310(h) mm	510 x 440 x 310(h) mm	574 x 528 x 367(h) mm
Peso	15 kg	15 kg	32,2 kg
Código	CCM1251MAG	CCM1342MAG	CCM1342MAG
PVP	600 €	600 €	1.475 €



MERMICRO 1 MAG



MERMICRO 2 MAG



## HORNOS DE BRASA

### PRESTACIONES MERBRASA

- La gama de hornos de brasa MERBRASA ofrece un producto de altas prestaciones y máxima eficiencia, ahorrando aprox. 40% de consumo de carbón y una reducción aprox. de 50% en tiempo de cocción que una brasa tradicional abierta.
- Su facilidad de utilización permite al usuario extraer un máximo rendimiento con un mínimo esfuerzo.

### FICHA TÉCNICA

	MERBRASA-20 Hierro	MERBRASA-50 Hierro	MERBRASA-80 Hierro	MERBRASA-130 Hierro
Nº Comensales	25 - 30	40 - 50	70 - 90	110 - 130
Tiempo de encendido	25-30 min			
Temperatura de trabajo	250 °C - 350 °C			
Consumo	3-5 Kg	5-7 Kg	9-11 Kg	12-15 Kg
Dimensiones generales	510x517x488mm	686x577x571mm	627x747x660mm	886x748x736mm
Dimensiones parrilla	385x295mm	560x340mm	500x510mm	760x510mm
Peso	82 Kg	127 Kg	158 Kg	221 Kg
Código Hierro	CCHB20H	CCHB50H	CCHB80H	CCHB130H
PVP Hierro	4.445 €	5.555 €	6.250 €	7.350 €
Código Inox	CCHB20I	CCHB50I	CCHB80I	CCHB130I
PVP Inox	5.120 €	6.420 €	7.500 €	8.525 €

Todos los hornos **MERBRASA** están fabricados en España, utilizando materiales de primera calidad, que hacen de estos unos hornos robustos y duraderos. Incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.

### PRESTACIONES CORTAFUEGOS – CONJUNTO DE HUMOS

- Conjunto compacto en el que se unifica el regulador de tiro (regula el caudal de salida de humos para controlar la combustión del carbón) con el sistema corta-fuegos (evita la salida de posibles chispas al exterior) y el sombrero (enfriador de humos).
- Unificando en un módulo las tres funciones de tratamiento de humos, además se optimizan costes de producción.
- Todo ello con a un diseño elegante y funcional.

Accesorios	CONJUNTO DE HUMOS	PINZAS
Código	CCHBACSC	CCHBACPZ
PVP	730 €	50 €

Accesorios	PARRILLA MERBRASA 20	PARRILLA MERBRASA 50	PARRILLA MERBRASA 80	PARRILLA MERBRASA 130
Código	CCHBACPAZ	CCHBACPA5	CCHBACPA8	CCHBACPA13
PVP	375 €	440 €	460 €	560 €



MERBRASA 20 INOX  
+ CONJUNTO DE HUMOS



PINZA DE PRECISIÓN



## HORNOS DE BRASA

### PRESTACIONES MERBRASA PRO

- Se trata del conjunto de horno con soporte para bandejas, sombrero cortafuegos y mesa.
- La mesa en acero inoxidable facilita el almacenaje de diferentes utensilios.
- El soporte para bandejas mantiene calientes los platos elaborados y atemperar el producto antes de ser cocinado.
- Y, el sombrero cortafuegos regula el caudal de salida de humos, controlando la combustión del carbón y evita la salida de posibles chispas al exterior.

### FICHA TÉCNICA

	MERBRASA-50 Hierro-PRO	MERBRASA-80 Hierro-PRO	MERBRASA-130 Hierro-PRO
Nº Comensales	40 - 50	70 - 90	110 - 130
Tiempo de encendido	25-30 min	25-30 min	25-30 min
Temperatura de trabajo	250 °C - 350 °C	250 °C - 350 °C	250 °C - 350 °C
Consumo	5-7 Kg	9-11 Kg	12-15 Kg
Dimensiones generales	690x680x1712mm	622x750x1800mm	890x750x1800mm
Dimensiones parrilla	560x340mm	500x510mm	760x510mm
Peso	250 Kg	290 Kg	375 Kg
Código Hierro	CCHB50HPRO	CCHB80HPRO	CCHB130HPRO
PVP Hierro	8.470 €	9.415 €	10.940 €
Código Inox	CCHB50IPRO	CCHB80IPRO	CCHB130IPRO
PVP Inox	9.280 €	10.765 €	12.155 €

Todos los hornos **MERBRASA** están fabricados en España, utilizando materiales de primera calidad, que hacen de estos unos hornos robustos y duraderos. Incluyen una parrilla, una pala atizadora y unas pinzas.

Accesorios	PARRILLA MERBRASA 20	PARRILLA MERBRASA 50	PARRILLA MERBRASA 80	PARRILLA MERBRASA 130
Código	CCHBACP2	CCHBACP5	CCHBACP8	CCHBACP13
PVP	375 €	440 €	460 €	560 €
Accesorios	PINZAS			
Código	CCHBACPZ			
PVP	50 €			



MERBRASA 50 INOX PRO



PINZA DE PRECISIÓN



## HORNOS DE PIZZA

### PRESTACIONES

- Piedras refractarias para cada piso.
- Resistencias de cromoniquel en la parte superior, una por piso.
- Controles de temperatura independientes para la parte superior e inferior.
- Luz piloto independiente "on/off", para cada control de temperatura.
- Interruptor "on/off" con piloto para cada piso.
- Luz interior.
- Termostato regulador hasta 300°C.
- Puertas corredizas (verticales) para un fácil acceso a la cámara.
- Acero inoxidable duradero y fácil de limpiar.

### FICHA TÉCNICA

	MERPIZZA 1	MERPIZZA 2
Capacidad de pizza	1x Ø 350	2 x Ø 350
Dimensiones (A x F x H)	560 x 510 x 245 mm	560 x 510 x 450 mm
Potencia	1900 W	3500 W
Tensión	230 V	230 V
Peso	17,8 kg	31,7 kg
Código	CCHP20PC	CCHP35PC
PVP	600 €	1.100 €



MERPIZZA 1



MERPIZZA 2



# Cámaras Frigoríficas

ARMARIOS FRIGORÍFICOS

172

MINICÁMARAS MODULARES

176





# ARMARIOS FRIGORÍFICOS

## PRESTACIONES

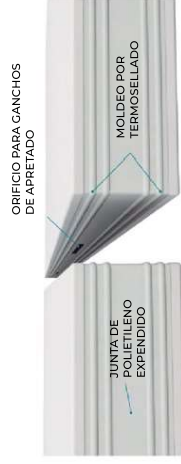
- Fabricadas con un sistema de paneles sándwich formado por dos soportes metálicos con espuma rígida de poliuretano entre ellos (densidad 40 +- 2 Kg/m<sup>3</sup>), disponible en 2 grosores:
  - **80 mm** para conservación de producto de -5 a +5°C
  - **100 mm** para conservación de producto de -15 a -25°C

## ACABADO DE LAS PAREDES

- Chapa galvanizada en caliente de 5/10 de espesor pre pintada de blanco RAL 9010 liso apta para el contacto accidental con productos alimentarios.

## JUNTAS

- El perímetro de los paneles tiene un perfil liso y está formado por una junta de espuma de polietileno de forma adecuada para garantizar un sellado térmico tras el apriete mecánico por la acción de los ganchos excéntricos.



## AISLAMIENTO

- Espuma de poliuretano sin CFC 95% de celdas cerradas.
- Adhesión >100KPa
- Compresión >150 Kpa
- Campo de aplicación: -40°C/+80°C

	W/m2K	T range
80 mm	0,26	-5° / +5° C
100 mm	0,21	-15° / -25° C

## DISPOSITIVOS DE APRETADO

- Ganchos excéntricos dispuestos alrededor del perímetro del panel e integrado dentro de la espuma.



## ANGULARES

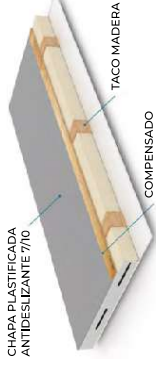
- Inyectados a presión con espuma de poliuretano. Estos perfiles están fabricados con un ángulo interior redondeado con un radio de 10 mm, de forma que una vez acoplados a los paneles, se forma en su interior un acabado higiénico y fácil de limpiar conforme a las directivas europeas.
- Angulares con las mismas características que los paneles y con unos soportes metálicos colocados longitudinalmente y unas cremalleras metálicas sobre las que se tensan los ganchos a lo largo del borde de los paneles.



PERFIL EN "U" PARA CÁMARAS DE SUELO

## SUELO

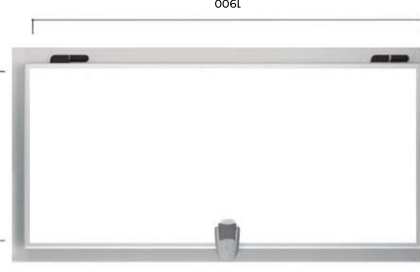
- Suelo reforzado de chapa plastificada antideslizante 7/10 pegada a contrachapado marino de 9 mm
- Capacidad estática: 4500 kg/m<sup>2</sup>
- Capacidad puntual: 150 Kg
- Capacidad dinámica: 250 kg/m<sup>2</sup>



DETALLE:



800/980



APLICACIONES:  
Se entrega montada sobre panel

MANILLA EXTERNA CON LLAVE



MANILLA INTERNA



BISAGRAS



## PUERTA

- Luz de paso de 800x1900H o 980x1900H a escoger en el momento de hacer el pedido y sin variación de precio entre las dos soluciones.
- Equipada con tirador exterior con llave y desbloqueo de seguridad interior visible en la oscuridad. Bisagras con rampas de elevación. Resistencia anticóndensación en cámaras de baja temperatura.
- La hoja de la puerta está fabricada con el mismo material de alta calidad que el resto de paneles y con su marco de aluminio 20/10, sus juntas herméticas, las bisagras regulables y la manilla exterior con llave y desbloqueo de seguridad interior hacen de ella una puerta robusta y de gran calidad.



# ARMARIOS FRIGORÍFICOS

## FICHA TÉCNICA

### PUERTA PIVOTANTE

Opción A > Hueco de luz de 0,80 x 1,90 o de 0,90 x 1,90 (sin incremento de precio)  
 Opción B > Bisagras a la derecha o izquierda

### SUELO REFORZADO

Chapa plastificada antideslizante 7/10.  
 Capacidad estática: 1600 kg/m<sup>2</sup>.  
 Capacidad puntual: 100 kg.

### PERFIL SANITARIO

Incluido en el precio

### ESPESOR

8 cm

### ESPESOR

10 cm

CÓDIGO	MEDIDA INTERIOR (cm)	MEDIDA EXTERIOR (cm)	PVP
CFAD81C1P	80 x 80 x 200	98 x 98 x 218	2.500 €
CFAD81C2P	80 x 80 x 200	98 x 98 x 218	2.975 €
CFAD82C2P	160 x 80 x 200	178 x 98 x 218	3.800 €
CFAD82C3P	160 x 80 x 200	178 x 98 x 218	4.250 €
CFAD82C4P	160 x 80 x 200	178 x 98 x 218	4.750 €
CFAD83C3P	240 x 80 x 200	258 x 98 x 218	5.000 €
CFAD83C4P	240 x 80 x 200	258 x 98 x 218	5.475 €
CFAD83C5P	240 x 80 x 200	258 x 98 x 218	6.050 €
CFAD83C6P	240 x 80 x 200	258 x 98 x 218	6.450 €
CFAD84C4P	320 x 80 x 200	338 x 98 x 218	6.400 €
CFAD84C5P	320 x 80 x 200	338 x 98 x 218	6.875 €
CFAD84C6P	320 x 80 x 200	338 x 98 x 218	7.350 €
CFAD84C7P	320 x 80 x 200	338 x 98 x 218	7.800 €
CFAD84C8P	320 x 80 x 200	338 x 98 x 218	8.300 €

CÓDIGO	MEDIDA INTERIOR (cm)	MEDIDA EXTERIOR (cm)	PVP
CFAD101C1P	80 x 80 x 200	102 x 102 x 222	2.695 €
CFAD101C2P	80 x 80 x 200	102 x 102 x 222	3.170 €
CFAD102C2P	160 x 80 x 200	182 x 102 x 222	4.120 €
CFAD102C3P	160 x 80 x 200	182 x 102 x 222	4.595 €
CFAD102C4P	160 x 80 x 200	182 x 102 x 222	5.070 €
CFAD103C3P	240 x 80 x 200	262 x 102 x 222	5.405 €
CFAD103C4P	240 x 80 x 200	262 x 102 x 222	5.880 €
CFAD103C5P	240 x 80 x 200	262 x 102 x 222	6.355 €
CFAD103C6P	240 x 80 x 200	262 x 102 x 222	6.835 €
CFAD104C4P	320 x 80 x 200	342 x 102 x 222	6.855 €
CFAD104C5P	320 x 80 x 200	342 x 102 x 222	7.330 €
CFAD104C6P	320 x 80 x 200	342 x 102 x 222	7.805 €
CFAD104C7P	320 x 80 x 200	342 x 102 x 222	8.285 €

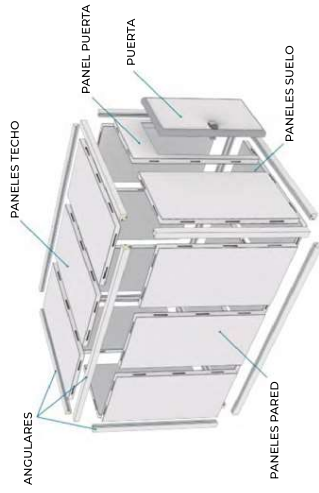




# MINICÁMARAS MODULARES

## PRESTACIONES

- Fabricadas con un sistema de paneles sándwich formado por dos soportes metálicos con espuma rígida de poliuretano entre ellos (densidad 40 +- 2 Kg/m<sup>3</sup>), disponible en 2 grosores:
  - **80 mm** para conservación de producto de -5 a +5°C
  - **100 mm** para conservación de producto de -15 a -25°C

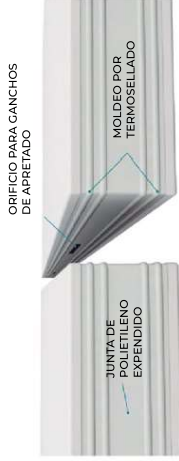


## ACABADO DE LAS PAREDES

- Chapa galvanizada en caliente de 5/10 de espesor, pre pintada de blanco RAL 9010 liso apta para el contacto accidental con productos alimentarios.

## JUNTAS

- El perímetro de los paneles tiene un perfil liso y está formado por una junta de espuma de polietileno de forma adecuada para garantizar un sellado térmico tras el apriete mecánico por la acción de los ganchos excéntricos.



## AISLAMIENTO

- Espuma de poliuretano sin CFC 95% de celdas cerradas.
- Adhesión >100KPa
- Compresión >150 Kpa
- Campo de aplicación: -40°C/+80°C

	W/m <sup>2</sup> K	T range
80 mm	0,26	-5° / +5° C
100 mm	0,21	-15° / -25° C

## DISPOSITIVOS DE APRETADO

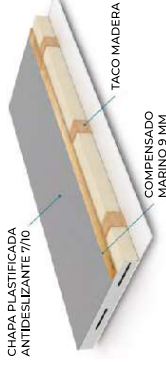
- Ganchos excéntricos dispuestos alrededor del perímetro del panel e integrado dentro de la espuma.



PERFIL EN "U" PARA CÁMARAS DE SUELO

## ANGULARES

- Inyectados a presión con espuma de poliuretano. Estos perfiles están fabricados con un ángulo interior redondeado con un radio de 10 mm, de forma que una vez acoplados a los paneles, se forma en su interior un acabado higiénico y fácil de limpiar conforme a las directivas europeas.
- Angulares con las mismas características que los paneles y con unos soportes metálicos colocados longitudinalmente y unas cremalleras metálicas sobre las que se tensan los ganchos a lo largo del borde de los paneles.



CHAPA PLASTIFICADA ANTIDESLIZANTE 7/10

TACO MADERA COMPENSADO MARINO 9 MM

## SUELO

- Suelo reforzado de chapa plastificada antideslizante 7/10 pegada a contrachapado marino de 9 mm
- Capacidad estática: 4500 Kg/m<sup>2</sup>
- Capacidad puntual: 150 Kg
- Capacidad dinámica: 250 Kg/m<sup>2</sup>

DETALLE:



APLICACIONES:  
Se entrega montada sobre panel

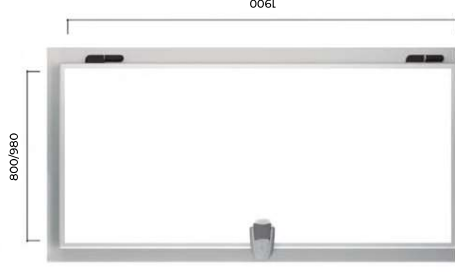
MANILLA EXTERNA CON LLAVE



MANILLA INTERNA



BISAGRAS



## PUERTA

- Luz de paso de 800x1900H o 980x1900H a escoger en el momento de hacer el pedido y sin variación de precio entre las dos soluciones.
- Equipada con tirador exterior con llave y desbloqueo de seguridad interior visible en la oscuridad. Bisagras con rampas de elevación. Resistencia anticorrosión en cámaras de baja temperatura.
- La hoja de la puerta está fabricada con el mismo material de alta calidad que el resto de paneles y con su marco de aluminio 20/10, sus juntas herméticas, las bisagras regulables y la manilla exterior con llave y desbloqueo de seguridad interior hacen de ella una puerta robusta y de gran calidad.



# MINICÁMARAS MODULARES

## FICHA TÉCNICA

### ESPESOR

8 cm



### PUERTA PIVOTANTE

Opción A -> Hueco de luz de 0,80 x 1,90 o de 0,90 x 1,90 (sin incremento de precio)

Opción B -> Bisagras a la derecha o izquierda

### SUELO REFORZADO

Chapa plástica antideslizante 7/10.  
Contrachapado marino de 9 mm.

### PERFIL SANITARIO

Incluido en el precio



ALTURA EXTERIOR: 218 cm • ALTURA INTERIOR: 202 cm					
CÓDIGO	M5	MEDIDA INTERIOR (cm)	MEDIDA EXTERIOR (cm)	PVP	
CFMCBH218A1	3,99	122 x 162 x 202	138 x 178 x 218	3.100 €	
CFMCBH218A2	4,98	122 x 202 x 202	138 x 218 x 218	3.325 €	
CFMCBH218A3	5,96	122 x 242 x 202	138 x 258 x 218	3.544 €	
CFMCBH218A4	4,65	142 x 162 x 202	158 x 178 x 218	3.527 €	
CFMCBH218A5	5,79	142 x 202 x 202	158 x 218 x 218	3.727 €	
CFMCBH218A6	6,94	142 x 242 x 202	158 x 258 x 218	3.884 €	
CFMCBH218A7	5,30	162 x 162 x 202	178 x 178 x 218	3.603 €	
CFMCBH218A8	5,96	162 x 182 x 202	178 x 198 x 218	3.805 €	
CFMCBH218A9	6,61	162 x 202 x 202	178 x 218 x 218	3.833 €	
CFMCBH218B1	7,26	162 x 222 x 202	178 x 238 x 218	3.938 €	
CFMCBH218B2	7,92	162 x 242 x 202	178 x 258 x 218	4.032 €	
CFMCBH218B3	8,57	162 x 262 x 202	178 x 278 x 218	4.401 €	
CFMCBH218B4	9,23	162 x 282 x 202	178 x 298 x 218	4.536 €	
CFMCBH218B5	9,88	162 x 302 x 202	178 x 318 x 218	4.696 €	
CFMCBH218B6	8,24	202 x 202 x 202	218 x 218 x 218	4.096 €	
CFMCBH218B7	9,06	202 x 222 x 202	218 x 238 x 218	4.210 €	
CFMCBH218B8	9,87	202 x 242 x 202	218 x 258 x 218	4.313 €	
CFMCBH218B9	10,69	202 x 262 x 202	218 x 278 x 218	4.688 €	
CFMCBH218C1	11,51	202 x 282 x 202	218 x 298 x 218	4.835 €	
CFMCBH218C2	12,32	202 x 302 x 202	218 x 318 x 218	5.004 €	
CFMCBH218C3	10,85	222 x 242 x 202	238 x 258 x 218	4.447 €	
CFMCBH218C4	11,83	242 x 242 x 202	258 x 258 x 218	4.625 €	
CFMCBH218C5	12,81	242 x 262 x 202	258 x 278 x 218	4.932 €	
CFMCBH218C6	13,79	242 x 282 x 202	258 x 298 x 218	5.206 €	
CFMCBH218C7	14,76	242 x 302 x 202	258 x 318 x 218	5.385 €	

ALTURA EXTERIOR: 258 cm • ALTURA INTERIOR: 242 cm					
CÓDIGO	M5	MEDIDA INTERIOR (cm)	MEDIDA EXTERIOR (cm)	PVP	
CFMCBH258A1	4,78	122 x 162 x 242	138 x 178 x 258	3.370 €	
CFMCBH258A2	5,96	122 x 202 x 242	138 x 218 x 258	3.612 €	
CFMCBH258A3	7,14	122 x 242 x 242	138 x 258 x 258	3.848 €	
CFMCBH258A4	5,57	142 x 162 x 242	158 x 178 x 258	3.838 €	
CFMCBH258A5	6,94	142 x 202 x 242	158 x 218 x 258	4.057 €	
CFMCBH258A6	8,32	142 x 242 x 242	158 x 258 x 258	4.230 €	
CFMCBH258A7	6,35	162 x 162 x 242	178 x 178 x 258	3.924 €	
CFMCBH258A8	7,14	162 x 182 x 242	178 x 198 x 258	4.136 €	
CFMCBH258A9	7,92	162 x 202 x 242	178 x 218 x 258	4.171 €	
CFMCBH258B1	8,70	162 x 222 x 242	178 x 238 x 258	4.286 €	
CFMCBH258B2	9,49	162 x 242 x 242	178 x 258 x 258	4.387 €	
CFMCBH258B3	10,27	162 x 262 x 242	178 x 278 x 258	4.797 €	
CFMCBH258B4	11,06	162 x 282 x 242	178 x 298 x 258	4.941 €	
CFMCBH258B5	11,84	162 x 302 x 242	178 x 318 x 258	5.111 €	
CFMCBH258B6	8,90	182 x 202 x 242	198 x 218 x 258	4.405 €	
CFMCBH258B7	10,66	182 x 242 x 242	198 x 258 x 258	4.630 €	
CFMCBH258B8	9,87	202 x 202 x 242	218 x 218 x 258	4.452 €	
CFMCBH258B9	10,85	202 x 222 x 242	218 x 238 x 258	4.575 €	
CFMCBH258C1	11,83	202 x 242 x 242	218 x 258 x 258	4.685 €	
CFMCBH258C2	12,81	202 x 262 x 242	218 x 278 x 258	5.102 €	
CFMCBH258C3	13,79	202 x 282 x 242	218 x 298 x 258	5.259 €	
CFMCBH258C4	14,76	202 x 302 x 242	218 x 318 x 258	5.439 €	
CFMCBH258C5	15,00	222 x 242 x 242	238 x 258 x 258	4.829 €	
CFMCBH258C6	14,17	242 x 242 x 242	258 x 258 x 258	5.015 €	
CFMCBH258C7	15,34	242 x 262 x 242	258 x 278 x 258	5.363 €	
CFMCBH258C8	16,52	242 x 282 x 242	258 x 298 x 258	5.647 €	
CFMCBH258C9	17,69	242 x 302 x 242	258 x 318 x 258	5.835 €	



# MINICÁMARAS MODULARES

## FICHA TÉCNICA ESPESOR 10 CM CON SUELO

### ESPESOR

10 cm

### PUERTA PIVOTANTE

Opción A - Hueco de luz de 0,80 x 1,90 o de 0,90 x 1,90 (sin incremento de precio)  
Opción B - Bisagras a la derecha o izquierda

### SUELO REFORZADO

Chapa plastificada antideslizante 7/10.  
Contrachapado marino de 9 mm.

### PERFIL SANITARIO

Incluido en el precio

CÓDIGO	M3	MEDIDA EXTERIOR (cm)	MEDIDA INTERIOR (cm)	PVP CATÁLOGO
CFMCI0H222A1	3,99	122 x 162 x 202	142 x 182 x 222	3.410 €
CFMCI0H222A2	4,98	122 x 202 x 202	142 x 222 x 222	3.660 €
CFMCI0H222A3	5,96	122 x 242 x 202	142 x 262 x 222	3.895 €
CFMCI0H222A4	4,65	142 x 162 x 202	162 x 182 x 222	3.820 €
CFMCI0H222A5	5,79	142 x 202 x 202	162 x 222 x 222	4.080 €
CFMCI0H222A6	6,94	142 x 242 x 202	162 x 262 x 222	4.292 €
CFMCI0H222A7	5,30	162 x 162 x 202	182 x 182 x 222	3.962 €
CFMCI0H222A8	5,96	162 x 182 x 202	182 x 202 x 222	4.180 €
CFMCI0H222A9	6,61	162 x 202 x 202	182 x 222 x 222	4.220 €
CFMCI0H222B1	7,26	162 x 222 x 202	182 x 242 x 222	4.340 €
CFMCI0H222B2	7,92	162 x 242 x 202	182 x 262 x 222	4.445 €
CFMCI0H222B3	8,57	162 x 262 x 202	182 x 282 x 222	4.830 €
CFMCI0H222B4	9,23	162 x 282 x 202	182 x 302 x 222	5.000 €
CFMCI0H222B5	9,88	162 x 302 x 202	182 x 322 x 222	5.175 €
CFMCI0H222B6	7,43	182 x 202 x 202	202 x 222 x 222	4.460 €
CFMCI0H222B7	8,90	182 x 242 x 202	202 x 262 x 222	4.695 €
CFMCI0H222B8	8,24	202 x 202 x 202	222 x 222 x 222	4.510 €
CFMCI0H222B9	9,06	202 x 222 x 202	222 x 242 x 222	4.640 €
CFMCI0H222C1	9,87	202 x 242 x 202	222 x 262 x 222	4.755 €
CFMCI0H222C2	10,69	202 x 262 x 202	222 x 282 x 222	5.150 €
CFMCI0H222C3	11,51	202 x 282 x 202	222 x 302 x 222	5.330 €
CFMCI0H222C4	12,32	202 x 302 x 202	222 x 322 x 222	5.517 €
CFMCI0H222C5	10,85	222 x 242 x 202	222 x 262 x 222	4.905 €
CFMCI0H222C6	11,83	242 x 242 x 202	262 x 262 x 222	5.085 €
CFMCI0H222C7	12,81	242 x 262 x 202	262 x 282 x 222	5.425 €
CFMCI0H222C8	13,79	242 x 282 x 202	262 x 302 x 222	5.715 €
CFMCI0H222C9	14,76	242 x 302 x 202	262 x 322 x 222	5.915 €

CÓDIGO	M3	MEDIDA EXTERIOR (cm)	MEDIDA INTERIOR (cm)	PVP CATÁLOGO
CFMCI0H262A1	4,78	122 x 162 x 242	142 x 182 x 262	3.682 €
CFMCI0H262A2	5,96	122 x 202 x 242	142 x 222 x 262	3.950 €
CFMCI0H262A3	7,14	122 x 242 x 242	142 x 262 x 262	4.205 €
CFMCI0H262A4	5,57	142 x 162 x 242	162 x 182 x 262	4.127 €
CFMCI0H262A5	6,94	142 x 202 x 242	162 x 222 x 262	4.405 €
CFMCI0H262A6	8,32	142 x 242 x 242	162 x 262 x 262	4.640 €
CFMCI0H262A7	6,35	162 x 162 x 242	182 x 182 x 262	4.282 €
CFMCI0H262A8	7,14	162 x 182 x 242	182 x 202 x 262	4.510 €
CFMCI0H262A9	7,92	162 x 202 x 242	182 x 222 x 262	4.560 €
CFMCI0H262B1	8,70	162 x 222 x 242	182 x 242 x 262	4.685 €
CFMCI0H262B2	9,49	162 x 242 x 242	182 x 262 x 262	4.800 €
CFMCI0H262B3	10,27	162 x 262 x 242	182 x 282 x 262	5.220 €
CFMCI0H262B4	11,06	162 x 282 x 242	182 x 302 x 262	5.400 €
CFMCI0H262B5	11,84	162 x 302 x 242	182 x 322 x 262	5.590 €
CFMCI0H262B6	8,90	182 x 202 x 242	202 x 222 x 262	4.810 €
CFMCI0H262B7	10,66	182 x 242 x 242	202 x 262 x 262	5.065 €
CFMCI0H262B8	9,87	202 x 202 x 242	222 x 222 x 262	4.870 €
CFMCI0H262B9	10,85	202 x 222 x 242	222 x 242 x 262	5.010 €
CFMCI0H262C1	11,83	202 x 242 x 242	222 x 262 x 262	5.135 €
CFMCI0H262C2	12,81	202 x 262 x 242	222 x 282 x 262	5.560 €
CFMCI0H262C3	13,79	202 x 282 x 242	222 x 302 x 262	5.755 €
CFMCI0H262C4	14,76	202 x 302 x 242	222 x 322 x 262	5.955 €
CFMCI0H262C5	13,00	222 x 242 x 242	242 x 262 x 262	5.295 €
CFMCI0H262C6	14,17	242 x 242 x 242	262 x 262 x 262	5.485 €
CFMCI0H262C7	15,34	242 x 262 x 242	262 x 282 x 262	5.855 €
CFMCI0H262C8	16,52	242 x 282 x 242	262 x 302 x 262	6.160 €
CFMCI0H262C9	17,69	242 x 302 x 242	262 x 322 x 262	6.365 €



## CONDICIONES DE VENTA

### PEDIDOS

- Todos los pedidos deberán cursarse por escrito.

### PRECIOS

- Los precios de la tarifa correspondiente no incluye impuestos.

### TRANSPORTE

- Según condiciones de distribuidor de zona.

### GARANTÍA

- Según certificado que se acompaña en cada producto.

### DEVOLUCIONES

- Siempre deben ser autorizadas por Meral.

### REPUESTOS Y ACCESORIOS

- Todos los repuestos se enviarán a portes debidos, no se admiten devoluciones de material salvo que sea autorizado por Meral.

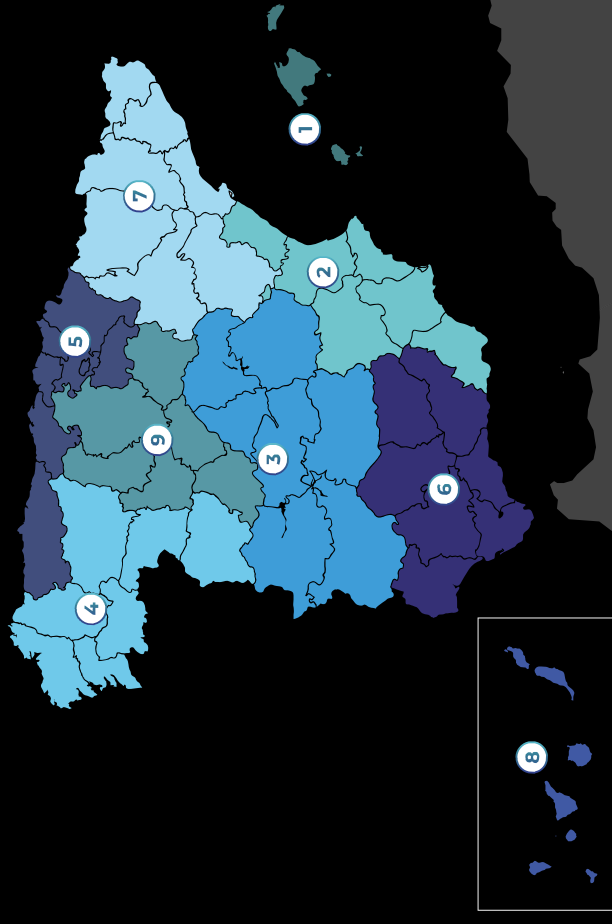
### PLAZOS DE ENTREGA

- Plazos de entrega orientativos.
- El incumplimiento del mismo no será causa de reclamación alguna por parte del comprador.
- Los retrasos en la entrega que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

Cualquier error u omisión pueden ser debidos a fallos de imprenta no imputables a la empresa.

# Encuentra tu distribuidor más cercano

- 1 BALEAR DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS, S.L.**  
**Islas Baleares**  
 C/ Cremi de Saboners, 19  
 07009 Palma de Mallorca  
 T. 971 43 06 40  
 comercial@baleardesuministros.com
- 2 COMERCIAL IBA CASTELLÓN, S.L.**  
**Castellón**  
 Pol. Ind. los Cipreses, Nave 35  
 12006 Castellón de la Plana  
 T. 964 20 63 61 • iba@comercialiba.com
- 2 LEVANTINA DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS, S.L.**  
**Valencia**  
 C/ Arzobispo Fabián y Fuero, 13 - 15  
 46009 Valencia  
 T. 963 46 11 10 • valencia@levantinasif.com
- 4 FRIGASA GAYOSO, S.L.**  
**Ourense**  
 C/ San Francisco Blanco, 7 - Local 2  
 32001 Ourense  
 T. 988 618 534 • pedidos@frigasgayoso.com
- 5 MAHI**  
**Bizkaia**  
 C/ Subiñas, 4-6 - 48180 Bizkaia  
 T. 944 74 56 60 • bilbao@mahies
- 6 MIZAMORA, S.L.U**  
**Sevilla**  
 Pol. Parqueplata C. Camino Mozárabe, 1  
 Camas - 41900 Sevilla  
 T. 954 335 749 • mzamora@mzamora.es
- 7 CATALANA DE SUMINISTROS DEL VALLES CATALUÑA**  
**Catalunya**  
 C/ Rocafort 79 - 08205 Sabadell  
 T. 659 78 47 77 • info@cvsalles.es
- 8 COTECA**  
**Santa Cruz de Tenerife**  
 C/ José Maldonado Dugour, 4  
 38009 Santa Cruz de Tenerife  
 T. 922 22 65 32 • tenerife@cotecasl.com
- 9 HORKLIMA COMPONENTES S. L.**  
**Valiadolid**  
 Calle del Aluminio 40, Pol. Ind San Cristóbal  
 47012 Valladolid  
 T. 983 365 959 • info@horklima.es
- 3 ECOFRI COMPONENTES, S.L.**  
**Comunidad de Madrid**  
 C/ Antonio López, 138  
 28026 Madrid  
 T. 913 920 620 • ecofri@ecofri.com
- 6 MURCIA**  
**Murcia**  
 C/ Pinatar, 5 - 30010 Cánovas  
 T. 968 26 00 32 • murcia@levantinasif.com
- 3 NAVARRA**  
**Navarra**  
 Pol. Ind. Noáin - Esquiroz, Calle Y, nº 1  
 31110 Noáin  
 T. 948 30 31 84 • pamplona@mahies
- 5 GIPUZKOA**  
**Gipuzkoa**  
 Donosti Ibilbidea, 124  
 Pol. Ind. 26 Naves 13-14  
 20115 Astigarraga  
 T. 943 21 99 15 • sansebastian@mahies
- 6 CANTABRIA**  
**Cantabria**  
 Pol. Ind. La Espirilla Edificio B nº4  
 39608 Igollo de Camargo  
 T. 942 32 45 00 • santander@mahies
- 3 CANARIAS**  
**Las Palmas de Gran Canaria**  
 Muelle Dársena Exterior,  
 C/ Guinchete, S/N - Almacén 3,  
 35008 Las Palmas de Gran Canaria  
 T. 928 46 68 56 • administracion@cotecasl.com
- 6 ARINAGA**  
**Arinaga**  
 C/ Los Algarrobos, 3 - 35118 Argüimes  
 T. 928 18 26 45 • arinaga@cotecasl.com





[info@grupomeral.com](mailto:info@grupomeral.com)  
[www.grupomeral.com](http://www.grupomeral.com)

Última edición 02/2026

Cualquier error u omisión pueden ser debidos a fallos de imprenta no imputables a la empresa.