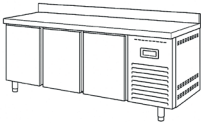


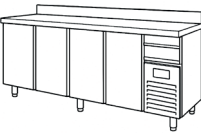
MESAS
REFRIGERADAS

REFRIGERATED COUNTERS

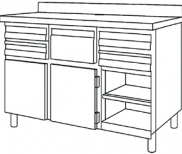
docriluc



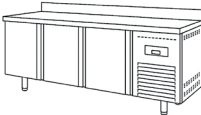
RADIANT - 281



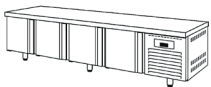
SOLARE - 295



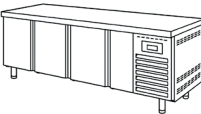
AEGIS - 307



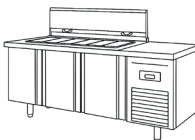
CLARION - 317



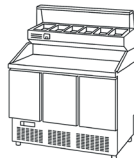
LUMINIS - 331



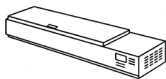
ILUMIA - 339



ARGENTUM - 351



CRUSTUM - 371



VORTEX - 383

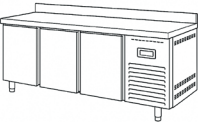


LA SILUETA DEL FRIO THE SILHOUETTE OF COLD

Los nuevos tiradores integrados de Docriluc definen una estética única y funcional. Su forma original, pensada para integrarse con fluidez en la silueta de la puerta. Aporta carácter y personalidad sin romper la armonía del conjunto. Además de su impacto visual, destacan por su ergonomía, agarre cómodo, natural y preciso que mejora la experiencia diaria de uso. Una solución de diseño que une forma y función en un solo gesto.

Docriluc's new integrated handles introduce a distinctive and functional aesthetic. Seamlessly embedded into the door's silhouette, their original shape. Adds personality and presence without disrupting the visual harmony. Beyond their bold appearance, they are designed for ergonomics—offering, comfortable, natural grip that enhances daily use. A design solution where form and function meet in a single, intuitive gesture.

RADIANT



Un destello de frescura y vitalidad. Envuelve tus productos en una atmósfera de pureza, asegurando que cada ingrediente conserve su color, textura y sabor impecables.



A flash of freshness and vitality. Envelop your products in an atmosphere of purity, ensuring that each ingredient retains its impeccable color, texture and flavor.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 850mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Height: 850 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.
- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital control for temperature and defrost, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

DETALLES • DETAILS



DETALLE APERTURA PUERTA
DOOR OPENING DETAIL



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



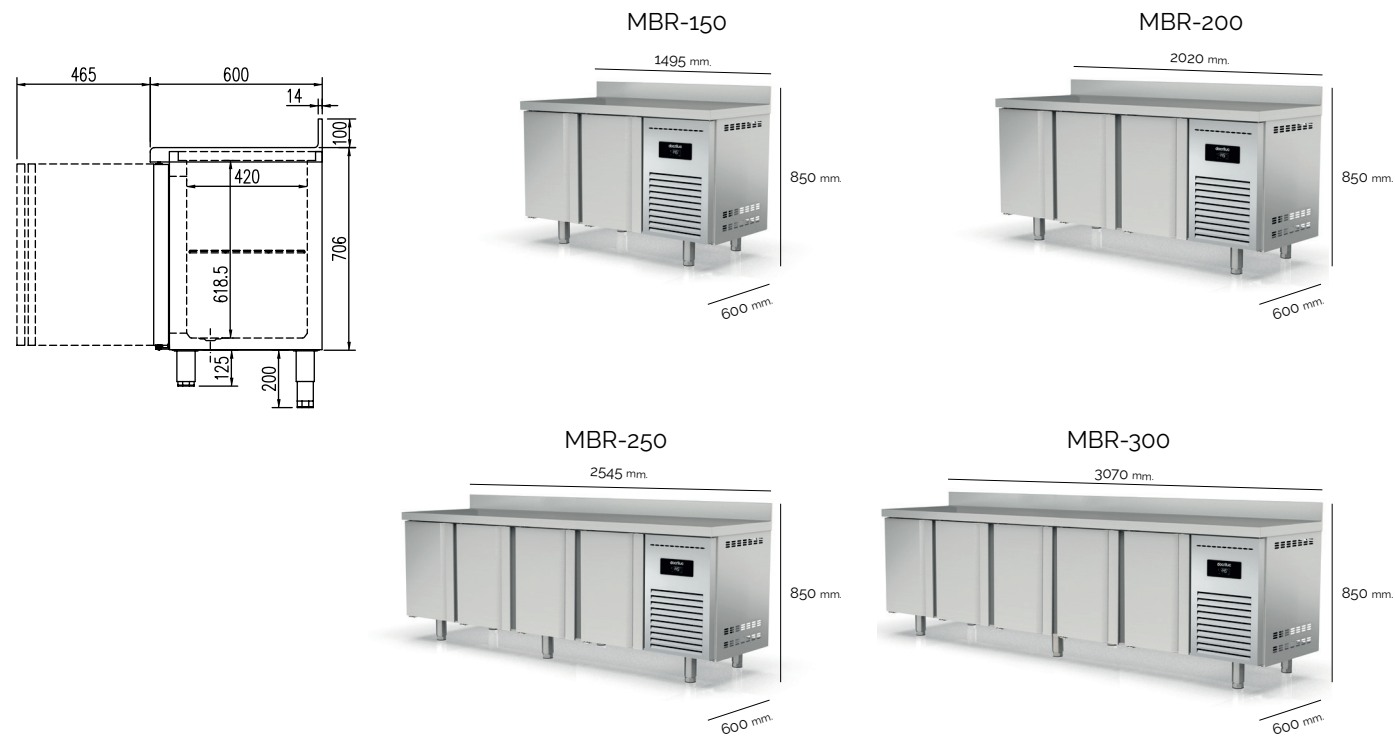
DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



RADIANT MBR

docriluc



MBR-200



MBR-200 2/3



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

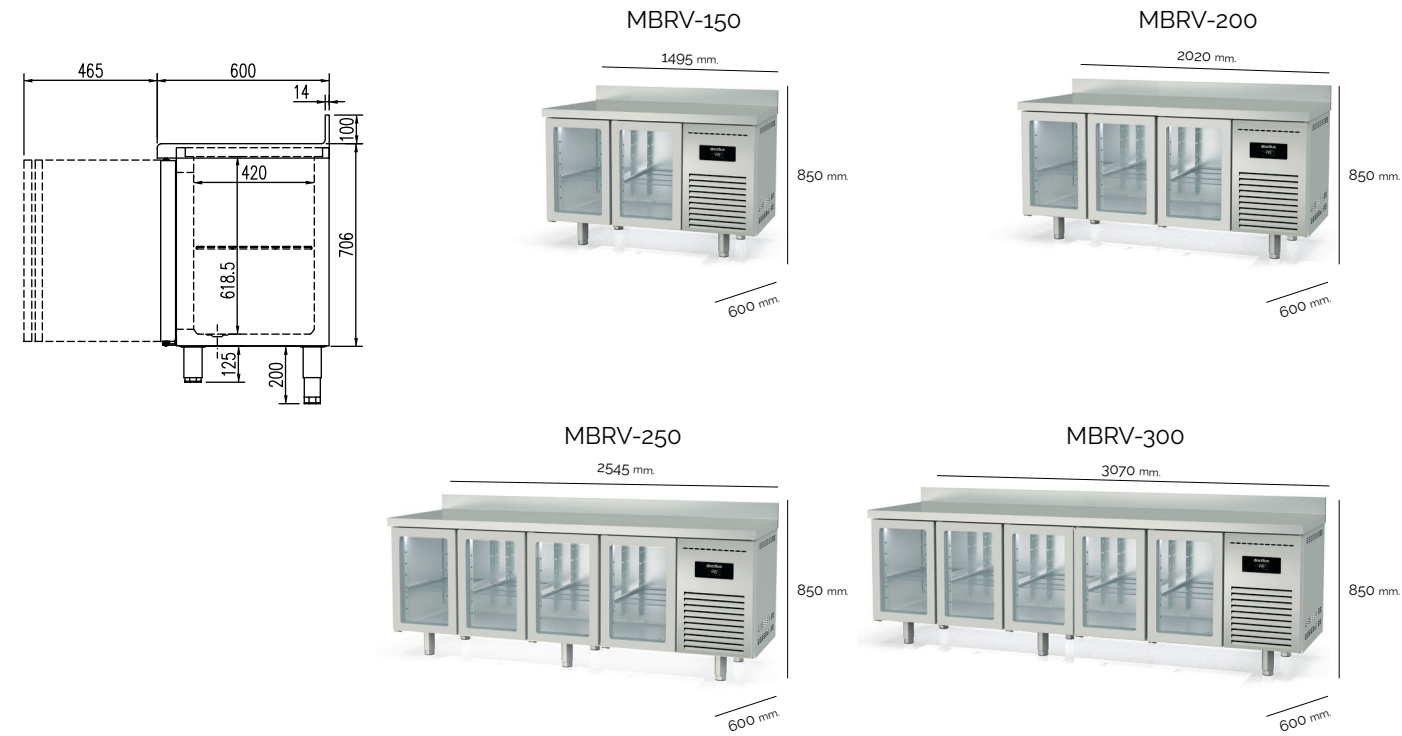
Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult

						CCE EEC 2015/1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	Rango Range
MBR-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	B	5 (40°C 40%)
MBC-150	-20°C - 15°C	2	245	606	860	D	5 (40°C 40%)
MBRF-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	B	5 (40°C 40%)

MBR-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	B	5 (40°C 40%)
MBC-200	-20°C - 15°C	3	380	606	881	E	5 (40°C 40%)
MBR-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	B	5 (40°C 40%)

MBR-250	-2°C + 8°C	4	380	502	320	B	5 (40°C 40%)
MBRF-250	-2°C + 8°C	4	380	502	320	B	5 (40°C 40%)

MBR-300	-2°C + 8°C	5	380	502	320	B	5 (40°C 40%)
MBRF-300	-2°C + 8°C	5	380	502	320	B	5 (40°C 40%)



RADIANT MBRV

docriluc



MBRV-200

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
	MBRV-150	-2°C + 8°C	2	245	502	290	-	5 (40°C 40%)
	MBCV-150	-20°C - 15°C	2	245	606	877	-	4 (30°C 55%)
	MBRV-200	-2°C + 8°C	3	380	502	290	-	5 (40°C 40%)
	MBCV-200	-20°C - 15°C	3	380	606	898	-	4 (30°C 55%)
	MBRV-250	-2°C + 8°C	4	516	845	320	-	5 (40°C 40%)
	MBRV-300	-2°C + 8°C	5	651	845	320	-	5 (40°C 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	
Cerradura puerta cristal	glass door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult



RADIANT MBRP

docriluc



MESAS FRIAS

MBRP-220

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MBRP-120	-2°C + 8°C	2	245	68	300
	MBCP-120	-20°C - 15°C	2	245	68	353

	MBRP-170	-2°C + 8°C	3	380	89	356
	MBCP-170	-20°C - 15°C	3	380	89	452

	MBRP-220	-2°C + 8°C	4	516	110	485
	MBCP-220	-20°C - 15°C	4	516	110	610

	MBRP-270	-2°C + 8°C	5	651	135	485
---	----------	------------	---	-----	-----	-----



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation



MBRP-220 2/3

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



RADIANT MBRPV

docriluc



MBRPV-170



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MBRPV-120	-2°C + 8°C	2	245	68	300
	MBCPV-120	-20°C - 15°C	2	245	68	353

	MBRPV-170	-2°C + 8°C	3	380	89	356
	MBCPV-170	-20°C - 15°C	3	380	89	452

	MBRPV-220	-2°C + 8°C	4	516	110	485
	MBCPV-220	-20°C - 15°C	4	516	110	610

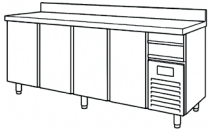
	MBRPV-270	-2°C + 8°C	5	651	135	485
--	-----------	------------	---	-----	-----	-----

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	
Cerradura puerta cristal	glass door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

MESAS FRIAS

SOLARE



La calidez y el brillo del sol inspiran Solare, diseñada para preservar la esencia de cada alimento. Homenaje a la luz, que da vida a los mejores sabores.

The warmth and brightness of the sun inspire Solare, designed to preserve the essence of each food. Tribute to light, which gives life to the best flavors.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS

DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION



Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

OPCIONAL • OPTIONAL



Decoración exterior negro - Consultar
(Con incremento de precio)

Black exterior decoration - Consult
(Price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 1040mm
 - Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
 - Interior en acero inoxidable AISI-304.
 - Aristas redondeadas y fondo embutido.
 - Contrapuerta inox
 - Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Height: 1040 mm
 - Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
 - Interior made of AISI-304 stainless steel
 - Rounded corners and deep-drawn bottom
 - Stainless steel inner door panel
 - Anodized aluminum profiles (glass doors only)
 - Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
 - Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
 - Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
 - Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
 - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
 - Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
 - Evaporador tratado epoxi
 - Unidad condensadora ventilada y extraíble.
 - Evaporador ventilado.
 - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
 - Descarche automático con evaporación automática.
 - Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
 - Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.
- LED lighting in glass door models
 - AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
 - Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
 - Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
 - Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
 - Glass doors with double safety glass
 - Epoxy-coated evaporator
 - Ventilated and removable condensing unit
 - Ventilated evaporator
 - Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
 - Automatic defrost with automatic evaporation
 - Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
 - Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

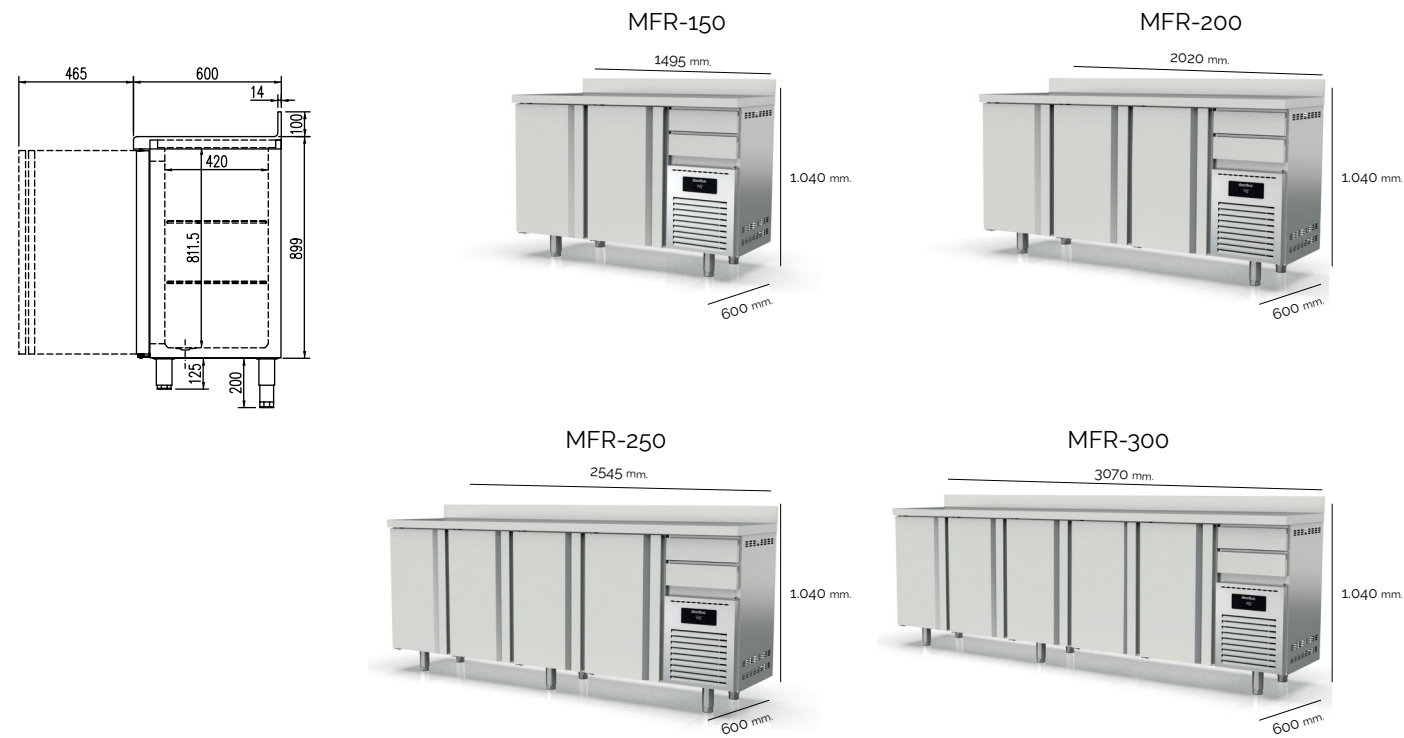
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
 - Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
 - Gas refrigerante R-290
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
 - Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
 - R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING



6500K



SOLARE MFR

docriluc



MFR-250



DETALLE CAJON TOLVA (Sin incremento de precio)
HOPPER DRAWER DETAIL (Not price increase)

								
	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	clase climate
	MFR-150	-2°C + 8°C	4	325	502	290	A	5 (40°C 40%)
	MFR-200	-2°C + 8°C	6	504	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MFR-250	-2°C + 8°C	8	684	845	320	B	5 (40°C 40%)
	MFR-300	-2°C + 8°C	10	863	845	320	B	5 (40°C 40%)



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

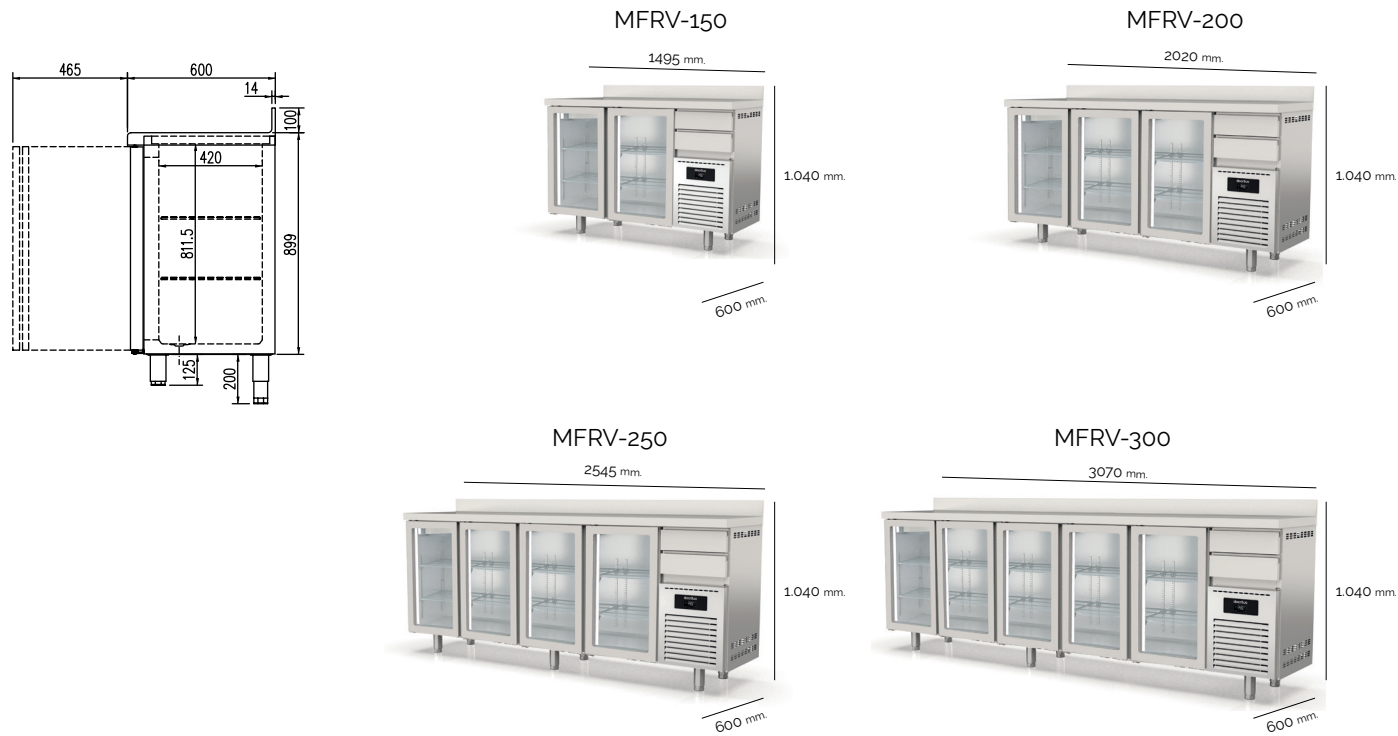
Parrilla adicional central	Central extra shelf central
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Motor lado izquierdo	Left side engine
Encimera sin peto	No upstand worktop
Set 4 Ruedas	4 Castors set
Set 6 Ruedas	6 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz

Consultar - Consult

Consultar - Consult

Consultar - Consult

Consultar - Consult



SOLARE MFRV

docriluc



MFRV-250

Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
 MFRV-150	-2°C + 8°C	4	325	502	307	-	5 (40°C 40%)

 MFRV-200	-2°C + 8°C	6	504	502	307	-	5 (40°C 40%)
--	------------	---	-----	-----	-----	---	--------------

 MFRV-250	-2°C + 8°C	8	684	845	349	-	5 (40°C 40%)
--	------------	---	-----	-----	-----	---	--------------

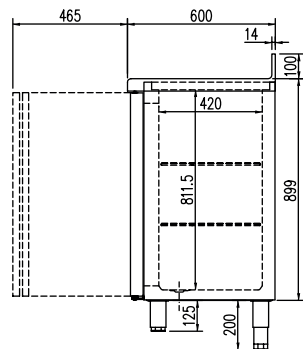
 MFRV-300	-2°C + 8°C	10	863	845	349	-	5 (40°C 40%)
--	------------	----	-----	-----	-----	---	--------------



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set ruedas	Castors set	
Set ruedas	Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult



SOLARE MFRP

docriluc



MFRP-220



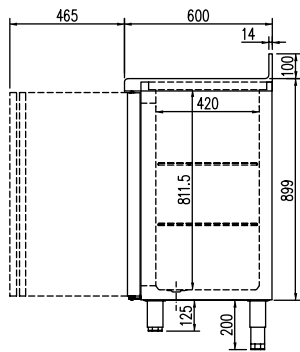
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

	Modelo Model	 Rango Range	 Estantes Shelves	 Capacidad Capacity L	 Potencia Frig. Frig Power W
	MFRP-120	-2°C + 8°C	4	325	300
	MFRP-170	-2°C + 8°C	6	504	356
	MFRP-220	-2°C + 8°C	8	684	485
	MFRP-270	-2°C + 8°C	10	863	485

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional central	Central extra shelf central	
Parrilla adicional lateral	Side extra shelf	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult

MESAS FRIAS



MFRPV-120



MFRPV-170



MFRPV-220



MFRPV-270



SOLARE MFRPV

docriluc



MFRPV-270

MESAS FRIAS



Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
MFRPV-120	-2°C + 8°C	4	325	300



MFRPV-170	-2°C + 8°C	6	504	356
-----------	------------	---	-----	-----



MFRPV-220	-2°C + 8°C	8	684	485
-----------	------------	---	-----	-----



MFRPV-270	-2°C + 8°C	10	863	485
-----------	------------	----	-----	-----

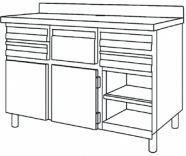


DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional 405x525 central	405x525 central extra shelf central	
Parrilla adicional 405x460 lateral	405x460 side extra shelf	
Cajonera doble cristal, auto-cierre	Double glass drawers set, self-closing	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult

AEGIS



Protección y precisión en cada detalle garantizando una conservación impecable, preservando la frescura y calidad de los alimentos con tecnología avanzada y diseño inigualable

Protection and precision in every detail guaranteeing impeccable conservation, preserving the freshness and quality of food with advanced technology and unmatched design

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Módulos de diseño compacto
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo)
- Respaldo acero plastificado.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Bajo pedido, se pueden fabricar en diferentes medidas.

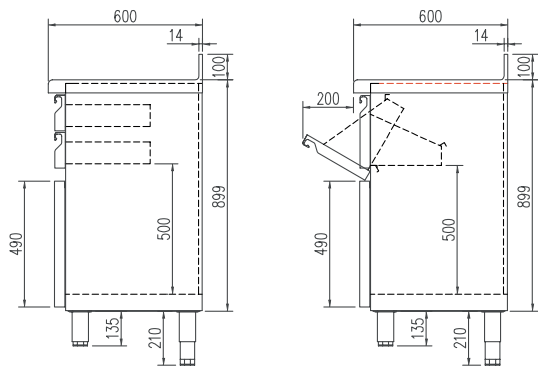
- Compact design modules
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel)
- Rear panel made of plastic-coated steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Custom dimensions available upon request

COMPONENTES • COMPONENTS

- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 135mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajones con guías de rodamientos.
- Cajón tolva para café, desmontable.
- Cajones y tolva, son intercambiables.

- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Adjustable stainless steel tubular legs: 135 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Drawers with roller-bearing slides
- Removable hopper drawer for coffee grounds





MCN-50T



MCN-90



MCN-140



AEGIS MCN



MCN-90

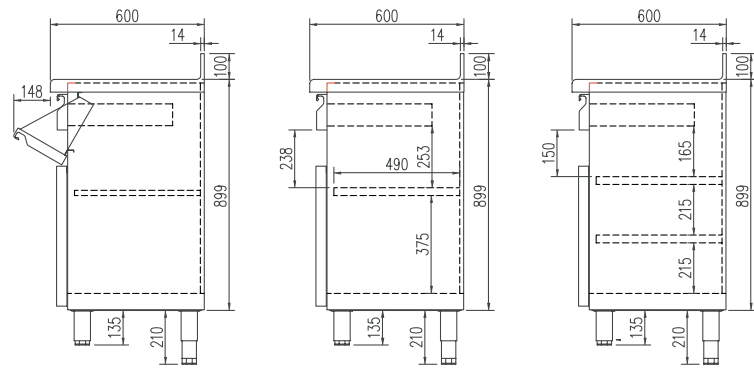


MCN-140

docriluc

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Peso Neto Net Weight Kg	Cajones Drawers Uds	Tolva Hopper Uds	Puertas Doors Uds
	MCN-50T	28	0	1	1
	MCN-50C	28	2	0	1
	MCN-90	55	2	1	2
	MCN-140	85	4	1	2

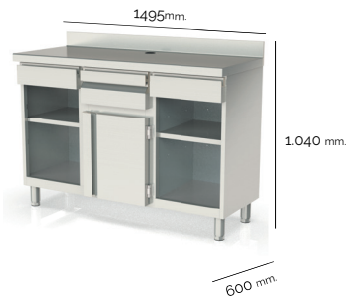


DETALLE CAJON TOLVA
HOPPER DRAWER DETAIL

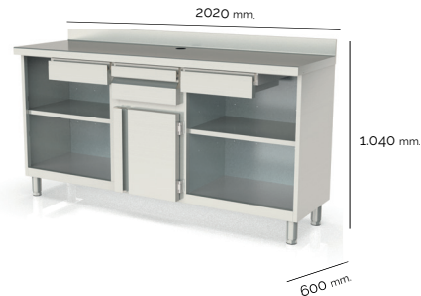
MCN-100



MCN-150



MCN-200

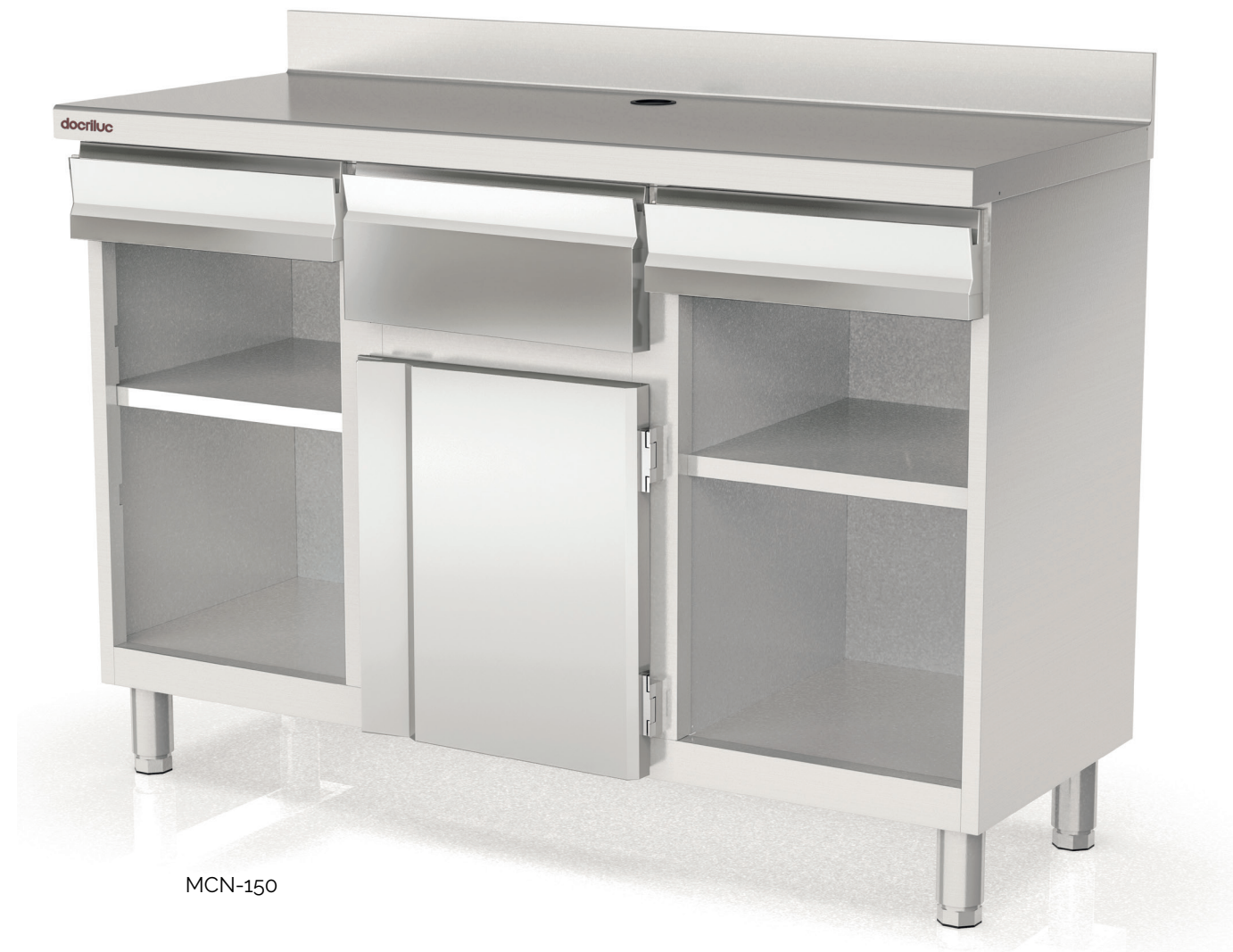


	Modelo Model	Estantes Shelves Uds	Cajones Drawers Uds	Tolva Hopper Uds	Puertas Doors Uds
	MCN-100	1	1	1	1
	MCN-100-2	2	1	1	1

	MCN-150	2	2	1	1
	MCN-150-2	4	2	1	1

	MCN-200	2	2	1	1
	MCN-200-2	4	2	1	1

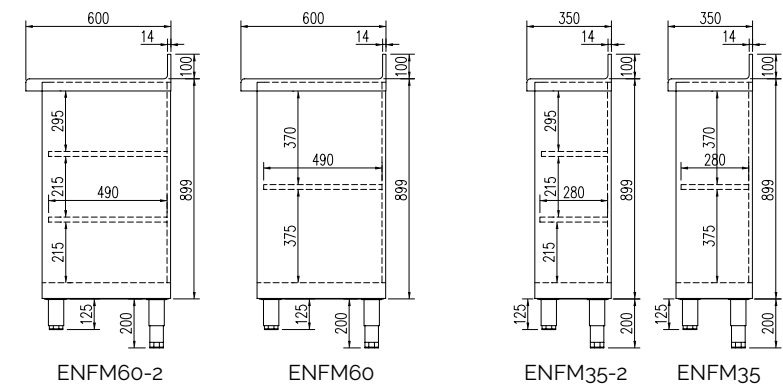
AEGIS MCN



MCN-150



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready



AEGIS ENFM

docriiuc



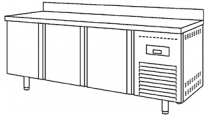
ENFM60-200-2



ENFM35-100

MESAS FRIAS

CLARION



Claridad y transparencia definen a Clarion, donde cada producto se protege con elegancia y precisión. Un espacio donde la frescura es protagonista y cada detalle resplandece.

Clarity and transparency define Clarion, where each product is protected with elegance and precision. A space where freshness is the protagonist and every detail shines.



OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 850mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 850 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel and bottom)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304, con frente recto y peto trasero sanitario de 100mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.

- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop with straight front and 100 mm hygienic rear upstand (optional without upstand, depending on model)
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital control for temperature and defrost, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

DETALLES • DETAILS



DETALLE INTERIOR GUÍAS
INTERIOR DETAIL GUIDES



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



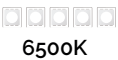
DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

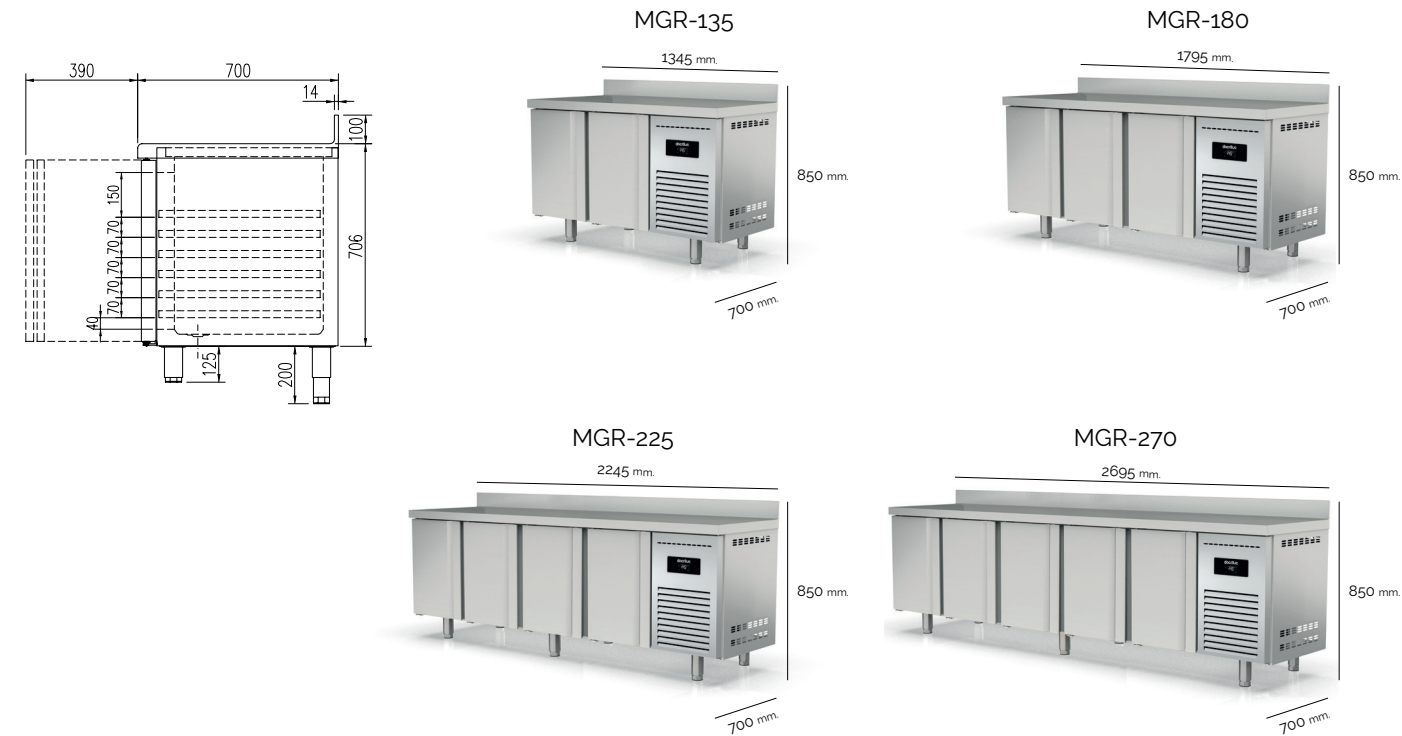
DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING





							CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Cons.		
	MGR-135	-2°C + 8°C	2	255	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MGC-135	-20°C - 15°C	2	255	606	860	D	5 (40°C 40%)
	MGRF-135	-2°C + 8°C	2	255	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MGR-180	-2°C + 8°C	3	399	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MGC-180	-20°C - 15°C	3	399	606	881	D	4 (30°C 55%)
	MGRF-180	-2°C + 8°C	3	399	502	290	B	5 (40°C 40%)
	MGR-225	-2°C + 8°C	4	543	845	320	C	5 (40°C 40%)
	MGRF-225	-2°C + 8°C	4	543	845	348	C	5 (40°C 40%)
	MGR-270	-2°C + 8°C	5	686	845	320	C	5 (40°C 40%)
	MGRF-270	-2°C + 8°C	5	686	845	348	C	5 (40°C 40%)

CLARION MGR

docriluc



MGR-180



DETALLE FREGADERO
SINK DETAIL



MGR-180-2/3



Tu elección rápida, en stock, siempre listo
Your quick choice, always in stock, always ready

OPCIONALES · OPTIONS

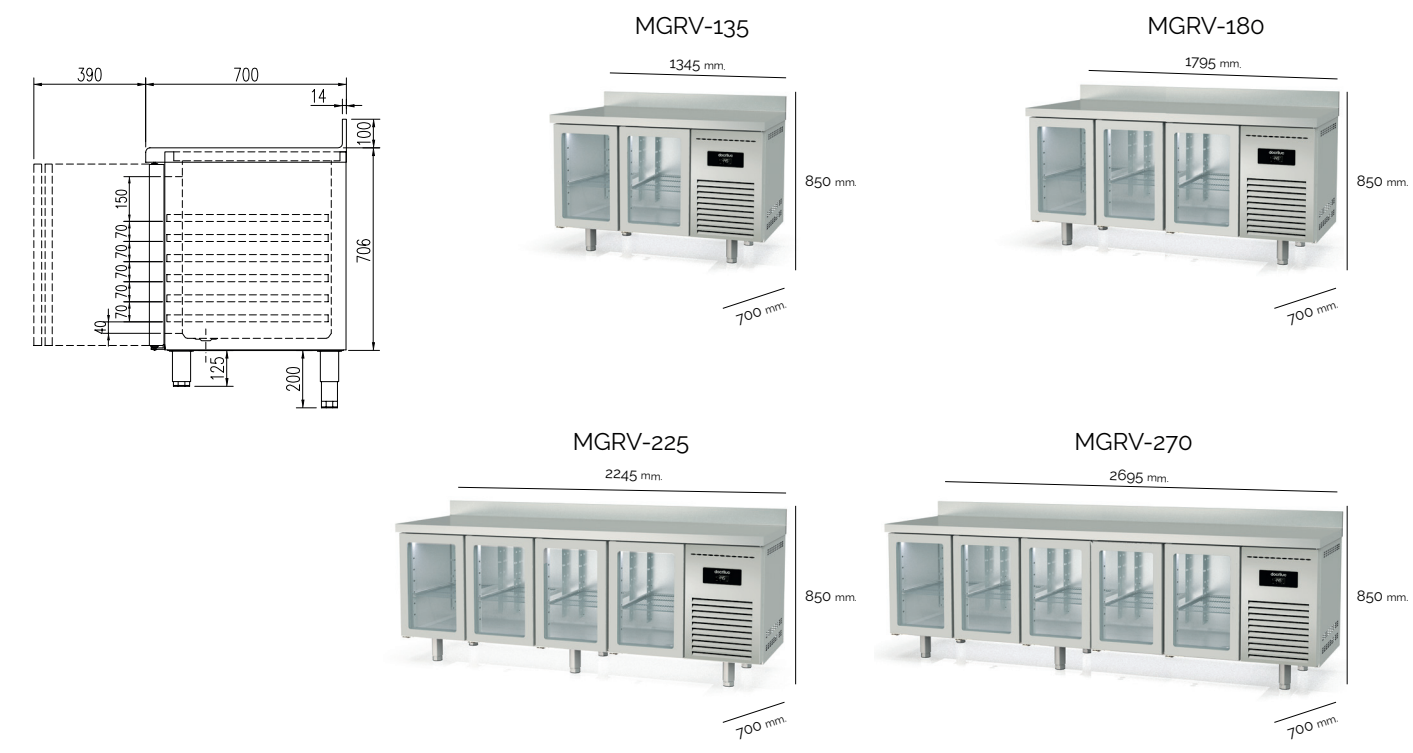
Parrilla suplemento	Supplement extra shelf
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Motor lado izquierdo	Left side engine
Encimera sin peto	No upstand worktop
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz

Consultar - Consult

Consultar - Consult

Consultar - Consult

Consultar - Consult



CLARION MGRV

docriluc



MGRV-225

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Cons.	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
	MGRV-135	-2°C + 8°C	2	255	502	307	-	5 (40°C 40%)
	MGCV-135	-20°C - 15°C	2	255	606	877	-	4 (30°C 55%)
	MGRV-180	-2°C + 8°C	3	399	502	307	-	5 (40° 40%)
	MGCV-180	-20°C - 15°C	3	399	606	898	-	4 (30° 55%)
	MGRV-225	-2°C + 8°C	4	543	845	348	-	5 (40° 40%)
	MGCV-225	-20°C - 15°C	4	543	-	-	-	4 (30° 55%)
	MGRV-270	-2°C + 8°C	5	686	845	348	-	5 (40° 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°c	Tropicalized to 43°c	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



CLARION MGRP

docriluc



MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MGRP-120	-2°C + 8°C	2	255	75	300
	MGCP-120	-20°C - 15°C	2	255	75	353

	MGRP-170	-2°C + 8°C	3	399	107	356
	MCGP-170	-20°C - 15°C	3	399	107	452

	MGRP-220	-2°C + 8°C	4	543	139	485
	MCGP-220	-20°C - 15°C	4	543	139	610

	MGRP-270	-2°C + 8°C	5	686	171	485
---	----------	------------	---	-----	-----	-----



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing	
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



CLARION MGRP

docriluc



MGRP-220

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Peso Neto Net Weight W	Potencia Frig. Frig. power W
	MGRP-120	-2°C + 8°C	2	255	75	300
	MGCP-120	-20°C - 15°C	2	255	75	353

	MGRP-170	-2°C + 8°C	3	399	107	356
	MGCP-170	-20°C - 15°C	3	399	107	452

	MGRP-220	-2°C + 8°C	4	543	139	485
	MGCP-220	-20°C - 15°C	4	543	139	610

	MGRP-270	-2°C + 8°C	5	686	171	485
--	----------	------------	---	-----	-----	-----



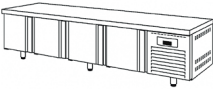
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf	
Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera sin peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
Tropicalizado 43°C	Tropicalized to 43°C	Consultar - Consult
230V 60hz / 115V 60hz	230V 60hz / 115V 60hz	Consultar - Consult

MESAS FRIAS

LUMINIS



La luz como símbolo de perfección. Luminis realza cada lugar con su diseño impecable, asegurando que la presentación sea tan cautivadora como los sabores que guarda.

Light as a symbol of perfection. Luminis enhances each venue with its impeccable design, ensuring that the presentation is as captivating as the flavors within.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 600mm
- MKR: dotación de puertas.
- MKRC: dotación cajoneras dobles + una puerta.
- MKRCC: dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales.
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox
- Perfilería en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 600 mm
- MKR: includes doors
- MKRC: includes double drawers + one door
- MKRCC: includes double drawers + central evaporators
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel and bottom)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Encimera de acero inoxidable AISI-304.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 90mm / 135mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Modelos MKRP no incluyen unidad condensadora ni válvula de expansión.

- AISI-304 stainless steel countertop
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 90 mm / 135 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital control for temperature and defrost, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- MKRP models do NOT include condensing unit or expansion valve

DETALLES • DETAILS



DETALLE CAJONES EXTRAIBLES
DETAIL OF PULL-OUT DRAWERS



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas



LUMINIS MKR

docriluc



MKR-225



MKR-180-C

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nom. Nominal Cons. W	Rango Range	clase climate 2015/1094 EN22041 Rango Range
	MKR-135	-2°C + 8°C	2	169	414	290	B	4 (30°C 55%)
	MKRC-135	-2°C + 8°C	-	245	502	290	B	4 (30°C 55%)
	MKR-180	-2°C + 8°C	3	264	502	290	B	4 (30°C 55%)
	MKRC-180	-2°C + 8°C	-	264	502	290	C	5 (40°C 40%)
	MKR-225	-2°C + 8°C	4	359	845	320	C	5 (40°C 40%)
	MKRC-225	-2°C + 8°C	-	359	845	320	D	5 (40°C 40%)
	MKR-270	-2°C + 8°C	5	454	845	320	C	5 (40°C 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Encimera con peto	No upstand worktop
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Cambio a cajonera 2x1/3 a 1x2/3	Change from 2x1/3 to 1x2/3 drawer unit
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult



LUMINIS MKRP

docriluc



MKRP-195

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MKRP-105	-2°C + 8°C	2	169	178
	MKRPC-105	-2°C + 8°C	-	169	178
	MKRPC-105	-2°C + 8°C	-	169	178

	MKRP-150	-2°C + 8°C	3	264	245
	MKRPC-150	-2°C + 8°C	-	264	245
	MKRPC-150	-2°C + 8°C	-	264	245

	MKRP-195	-2°C + 8°C	4	359	304
	MKRPC-195	-2°C + 8°C	-	359	304



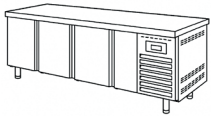
MKRPC-105

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Encimera con peto	No upstand worktop
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Cambio a cajonera 2x1/3 a 1x2/3	Change from 2x1/3 to 1x2/3 drawer unit
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult

ILUMIA



Luminosidad en cada reflejo. Ilumia transforma la exposición de los alimentos en una experiencia sensorial, donde el brillo y la calidad crean una armonía sublime.

Luminosity in each reflection. Ilumia transforms the display of food into a sensory experience, where brightness and quality create a sublime harmony.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Altura 850mm
- Exterior en acero inoxidable AISI-304 (excepto respaldo y fondo)
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Height: 850 mm
- Exterior made of AISI-304 stainless steel (except rear panel and bottom)
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Iluminación LED en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inoxidable AISI-304.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura: 125mm / 210mm
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas de vidrio, con vidrio doble securizado.
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Los modelos preinstalación, NO incluyen valvulería capilar y bandeja de evaporación automática.

- LED lighting in glass door models
- AISI-304 stainless steel countertop
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs: 125 mm / 210 mm
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Glass doors with double safety glass
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Pre-installation models DO NOT include capillary valve system or automatic evaporation tray

DETALLES • DETAILS



DETALLE GUÍAS PASTELERAS
DETAIL OF PASTRY GUIDES



DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□□
6500K



ILUMIA MPR

docriluc



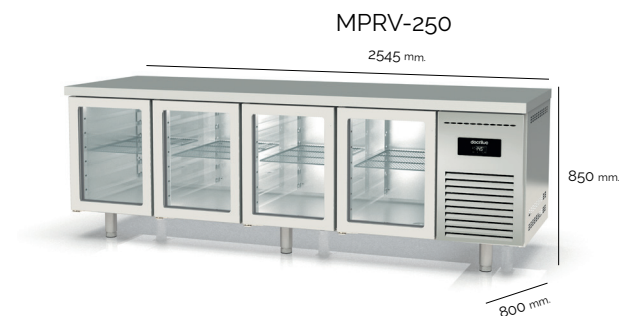
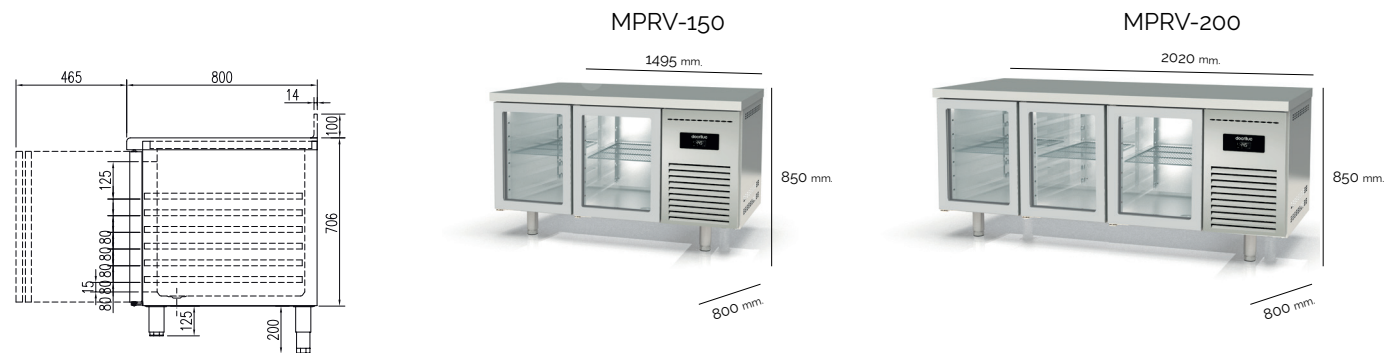
MESAS FRIAS

MPR-200

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption	CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
	MPR-150	-2°C + 8°C	0	362	502	290	A	5 (40°C 40%)
	MPC-150	-20°C - 15°C	0	362	606	860	E	5 (40°C 40%)
	MPR-200	-2°C + 8°C	0	562	502	290	A	5 (40°C 40%)
	MPC-200	-20°C - 15°C	0	562	606	881	E	4 (30°C 55%)
	MPR-250	-2°C + 8°C	0	761	845	320	B	5 (40°C 40%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cajonera doble inox autocierre	Double self-closing stainless steel drawer unit	
Cajonera triple inox autocierre	Triple self-closing stainless steel drawer unit	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



ILUMIA MPRV

docriluc



MPRV-250

MESAS FRIAS

						CCE EEC 2015/ 1094 EN22041	clase climate 2015/1094 EN22041
Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption		
 MPRV-150	-2°C + 8°C	0	362	502	290	-	4 (30°C 55%)
MPCV-150	-20°C - 15°C	0	362	606	860	-	4 (30°C 55%)

 MPRV-200	-2°C + 8°C	0	562	502	290	-	4 (30°C 55%)
MPCV-200	-20°C - 15°C	0	562	606	881	-	4 (30°C 55%)

 MPRV-250	-2°C + 8°C	0	761	845	320	-	4 (30°C 55%)
MPCV-250	-20°C - 15°C	0	761	-	-	-	4 (30°C 55%)

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Cerradura puerta cristal	Glass door lock	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Encimera con peto	No upstand worktop	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



ILUMIA MPRP

docriluc



MPRP-220

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MPRP-120	-2°C + 8°C	0	255	304
	MPCP-120	-20°C - 15°C	0	255	353



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

	MPRP-170	-2°C + 8°C	0	399	356
	MPCP-170	-20°C - 15°C	0	399	452

	MPRP-220	-2°C + 8°C	0	543	485
	MPCP-220	-20°C - 15°C	0	543	610

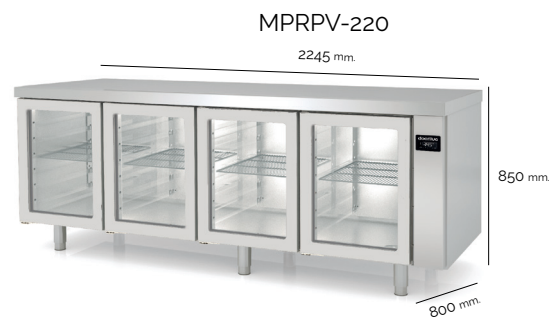
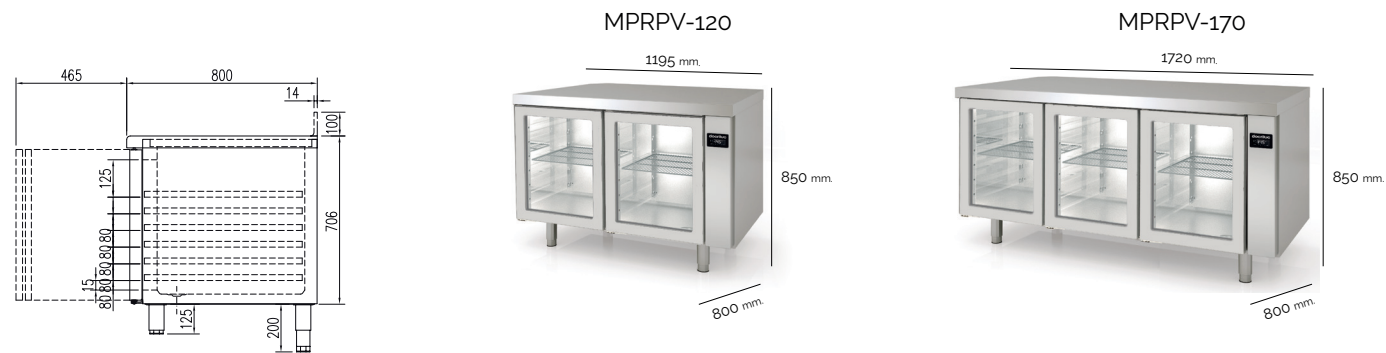
OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox autocierre	Double self-closing stainless steel drawer unit
Cajonera triple inox autocierre	Triple self-closing stainless steel drawer unit
Motor lado izquierdo	Left side engine
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Encimera con peto	No upstand worktop
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult

Consultar - Consult

Consultar - Consult



ILUMIA MPRPV

docriluc



MPRPV-220

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W
	MPRPV-120	-2°C + 8°C	0	255	304
	MPCPV-120	-20°C - 15°C	0	255	353

	MPRPV-170	-2°C + 8°C	0	399	356
	MPCPV-170	-20°C - 15°C	0	399	452

	MPRPV-220	-2°C + 8°C	0	543	485
	MPCPV-220	-20°C - 15°C	0	543	610



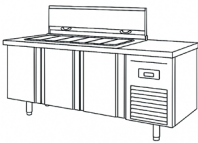
DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 Extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cerradura puerta cristal	Glass door lock
Motor lado izquierdo	Left side engine
Encimera con peto	No upstand worktop
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult

ARGENTUM



Mantiene cada ingrediente en su estado óptimo con un brillo impecable y tecnología de alto nivel. Resguarda los productos con delicadeza, manteniendo su frescura y atractivo natural para una presentación impecable y sofisticada.

It keeps each ingredient in its optimal state with impeccable shine and high-level technology. Protects products delicately, maintaining their freshness and natural appeal for an impeccable and sophisticated presentation.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- MP: encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- MIE: encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150
- MSS: cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas.
- MSSC: cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas.
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Exterior made of AISI-304 stainless steel
- MP: granite countertop, glass dome over GN 1/6-100 ingredient containers
- MIE: stainless steel countertop, foldable stainless steel cover over GN 1/4-150 ingredient display
- MSS: foldable stainless steel cover over container housing
- MSSC: glass dome over container housing
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system

DETALLES • DETAILS



DETALLE ENCIMERA CON CUBETAS GN
DETAIL OF COUNTERTOP WITH GN TRAYS



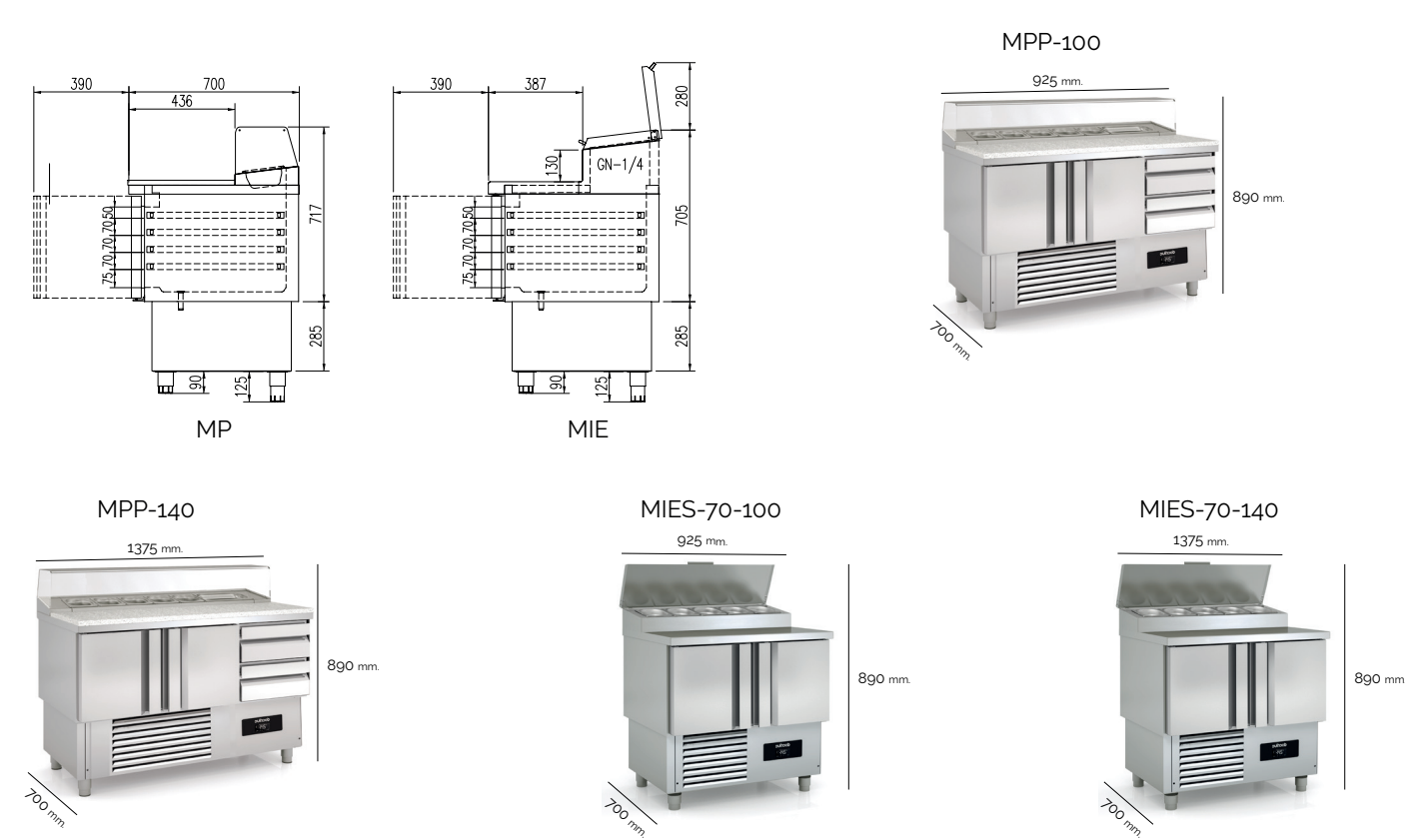
DETALLE TIRADOR PUERTA
DOOR HANDLE DETAIL



DETALLE CUADRO DE MANDOS
DASHBOARD DETAIL

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas



ARGENTUM MIES

docriluc

MESAS FRIAS



	Modelo Model	Rango Range	Perfiles GN GN Supports	Perfiles divisorio Divider profiles	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MIES-70-100	0°C + 8°C	2	4	2	169	502	830
	MIES-70-140	0°C + 8°C	3	4	3	264	1004	435
	MPP-100	0°C + 8°C	2	7	2	169	502	830
	MPP-140	0°C + 8°C	3	7	3	264	1004	435

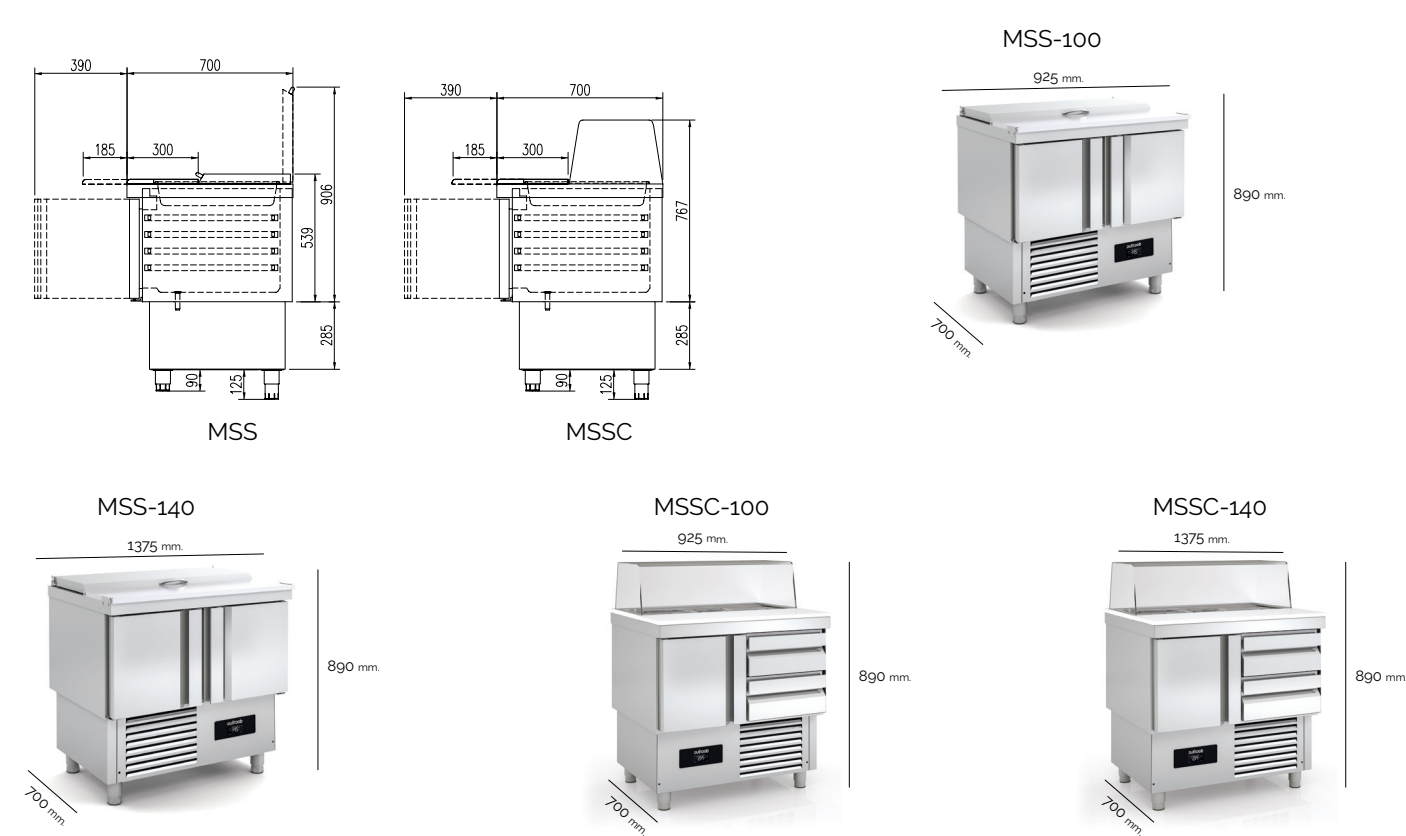
MIES-70-100 5xGN1/4	
MIES-70-140 8xGN1/4	
MPP-100 5xGN1/6	
MPP-140 7xGN1/6	

* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

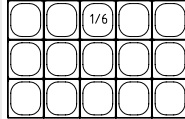
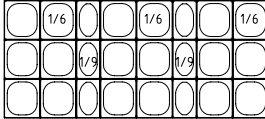
Consultar - Consult
Consultar - Consult



	Modelo Model	Rango Range	Perfiles GN GN Supports	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MSS-100	0°C + 8°C	4	2	169	502	830
	MSS-140	0°C + 8°C	7	3	264	1004	435
	MSSC-100	0°C + 8°C	4	2	169	502	830
	MSSC-140	0°C + 8°C	7	3	264	1004	435

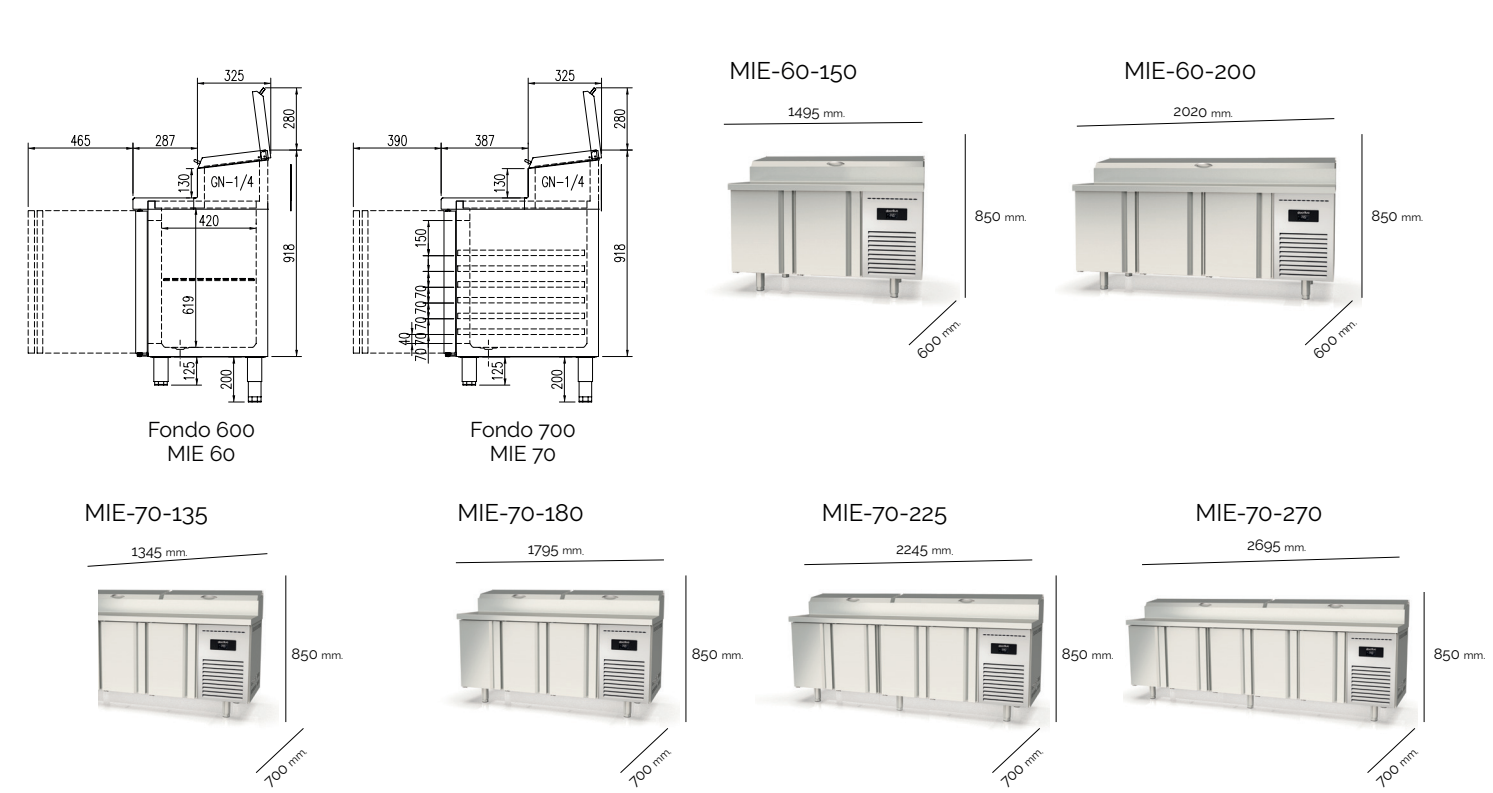
ARGENTUM MSS



MSS-100 / MSSC-100	MSS-140 / MSSC-140
	
Cubetas y soportes no incluidos Trays and supports, are not included	

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz
	Consultar - Consult
	Consultar - Consult



	Modelo Model	Rango Range	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Capacidad GN Capacity GN 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MIE-60-150	0°C + 8°C	2	245	8	502	830
	MIE-60-200	0°C + 8°C	3	380	12	820	435
	MIE-70-135	0°C + 8°C	2	255	8	502	830
	MIE-70-180	0°C + 8°C	3	399	10	820	435
	MIE-70-225	0°C + 8°C	4	543	13	820	435
	MIE-70-270	0°C + 8°C	5	686	16	820	620

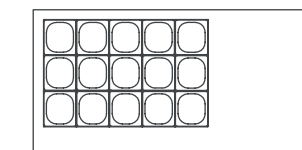
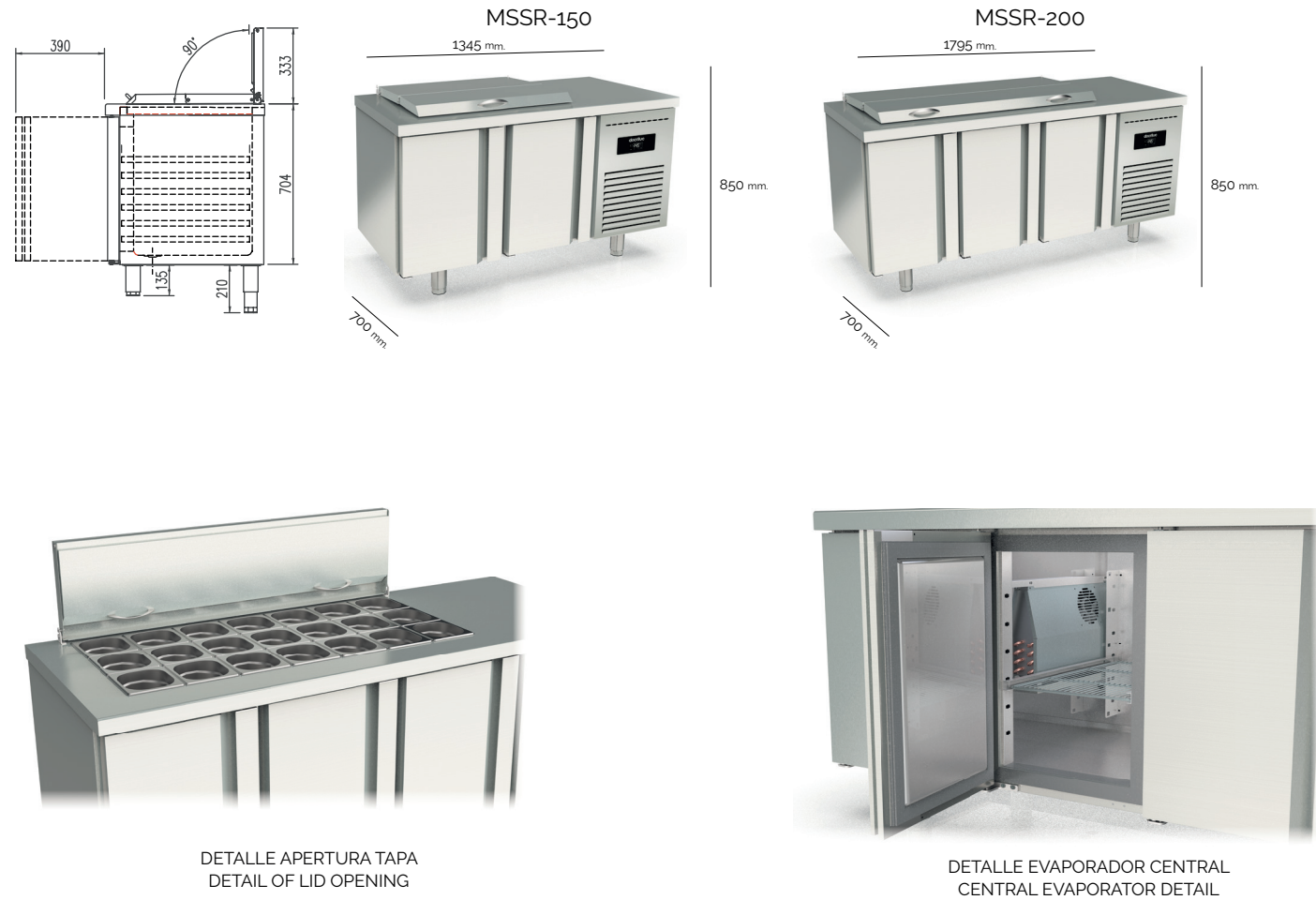
ARGENTUM MIE-70



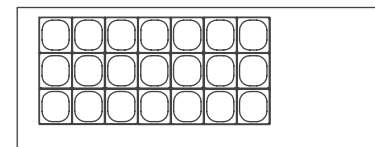
OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Motor lado izquierdo	Left side engine
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult
Consultar - Consult



MSSR-150



MSSR-200

* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

ARGENTUM MSSR

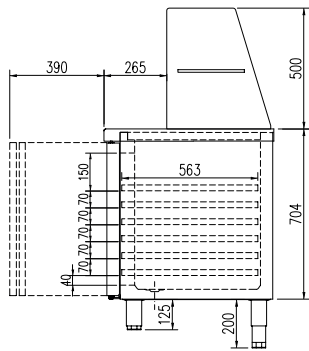
MSSR-200

								
Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Perfiles divisorios Divider profiles	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Capacidad GN Capacity GN 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
 MSSR-150	0°C + 8°C	2	4	2	255	4	502	830
 MSSR-200	0°C + 8°C	3	6	3	399	6	845	435

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Motor lado izquierdo	Left side engine
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult
Consultar - Consult



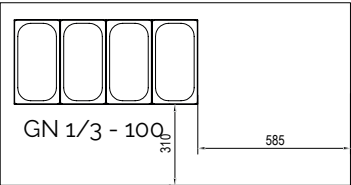
TRASERA INOX
REAR STEEL



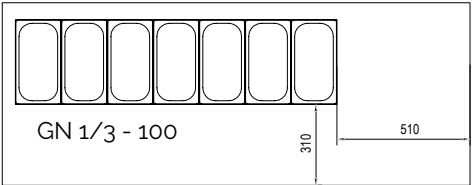
MDK70-180

MESAS FRIAS

MDK70-135



MDK70-180



* Cubetas no incluidas
* Buckets not included



Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
MDK70-135	0°C + 8°C	2	2	255	502	830

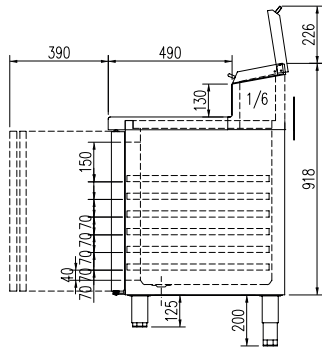


MDK70-180	0°C + 8°C	3	3	399	1004	435
-----------	-----------	---	---	-----	------	-----

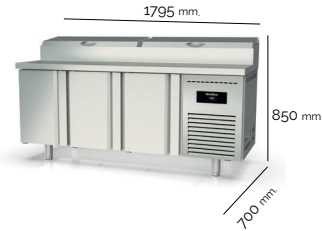
OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Motor lado izquierdo	Left side engine
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

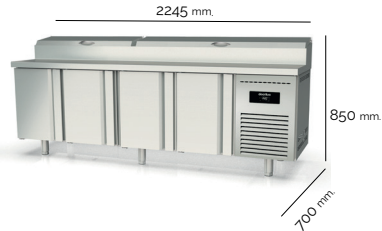
Consultar - Consult
Consultar - Consult



MIE-70-180-1/6



MIE-70-180-1/6



MIE-70-180-1/6



MIE-70-225-1/6

MIE-70-180-1/6 8xGN1/6

MIE-70-225-1/6 12xGN1/6

MIE-70-270-1/6 14xGN1/6

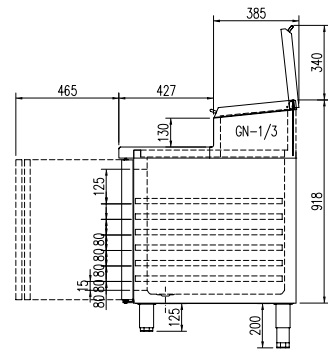
* Cubetas no incluidas
* Buckets not included

	Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MIE-70-180-1/6	0°C + 8°C	3	3	399	10	1004	435
	MIE-70-225-1/6	0°C + 8°C	4	4	543	13	1004	435
	MIE-70-270-1/6	0°C + 8°C	5	5	686	14	1004	620

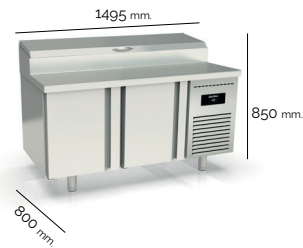
OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Motor lado izquierdo	Left side engine
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

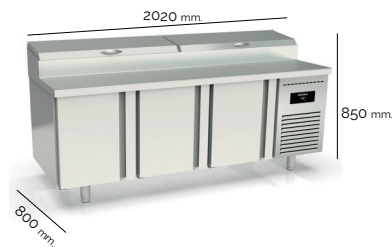
Consultar - Consult
Consultar - Consult



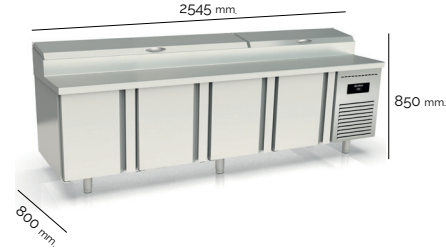
MIE-80-150



MIE-80-200



MIE-80-250



MIE-80-200

								
	Modelo Model	Rango Range	Guías GN GN Guides	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MIE-80-150	0°C + 8°C	2	2	362	GN 1/4: 8 Uds	502	830
	MIE-80-200	0°C + 8°C	3	3	562	GN 1/4: 10 Uds	845	435
	MIE-80-250	0°C + 8°C	4	4	761	13	845	435

MIE-80-150
8xGN1/3
Capacidad

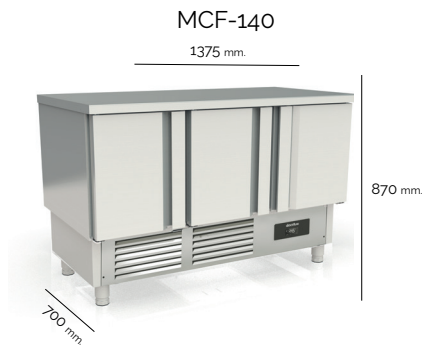
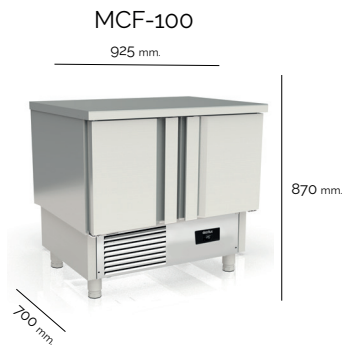
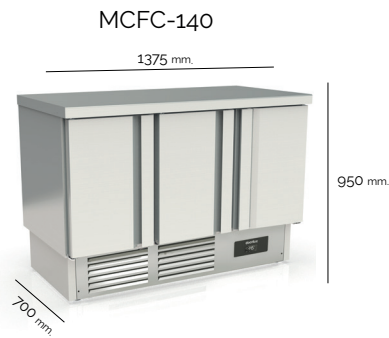
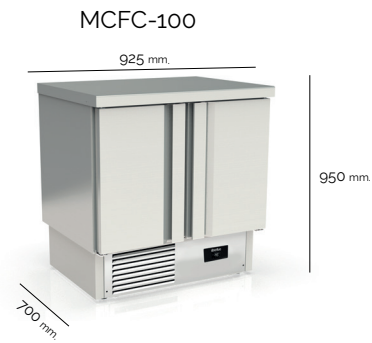
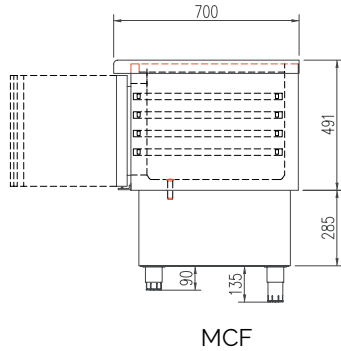
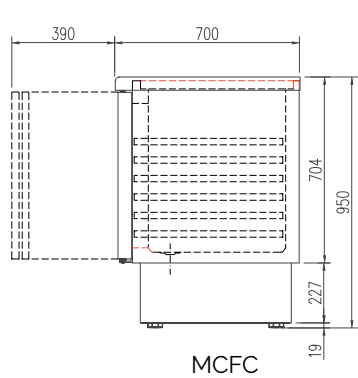
MIE-80-200
10xGN1/3
Capacidad

MIE-80-250
10xGN1/3
Capacidad

- * Cubetas no incluidas
- * Buckets not included

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set	
Perfil adicional GN divisorio encimera	GN additional profile for countertop divider	
Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult



ARGENTUM MCFC

docriluc



MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MCFC-100	0°C + 8°C	2	2	169	502	277

	MCF-140	0°C + 8°C	3	3	264	845	490
---	---------	-----------	---	---	-----	-----	-----

	MCFC-100	0°C + 8°C	2	2	255	502	277
---	----------	-----------	---	---	-----	-----	-----

	MCFC-140	0°C + 8°C	3	3	399	845	490
---	----------	-----------	---	---	-----	-----	-----

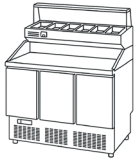
MCFC-140

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla suplemento	Supplement extra shelf
Parrilla adicional GN 1/1	405x460 side extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cajonera doble inox, auto-cierre	Double drawers set, self-closing
Cajonera triple inox, auto-cierre	Triple drawers set, self-closing
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Encimera con peto	No upstand worktop
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
Respaldo inox	Stainless steel rear side
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz

Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult

CRUSTUM



Inspirado en la esencia artesanal, Crustum ofrece resistencia y precisión en cada superficie. Un espacio diseñado para la excelencia en la preparación de pizzas y masas.

Inspired by the essence of craftsmanship, Crustum offers resistance and precision on every surface. A space designed for excellence in the preparation of pizzas and doughs.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

OPCIONAL ENCIMERA PERSONALIZADA (CONSULTAR) OPTIONAL COUNTERTOP CUSTOMIZATION (CONSULT)



CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Aristas redondeadas y fondo embutido.
- Contrapuerta inox.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.

- Exterior made of AISI-304 stainless steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Rounded corners and deep-drawn bottom
- Stainless steel inner door panel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

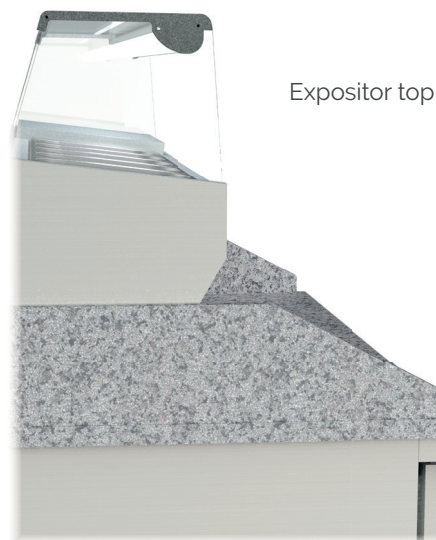
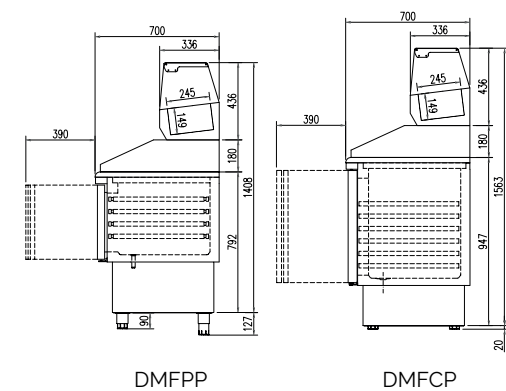
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies de tubo de acero inox, ajustables en altura
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Evaporador tratado epoxi
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador ventilado.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables, sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido.

- Granite countertop with 180 mm rear and side backsplash
- Interior wire shelves made of plastic-coated steel, height-adjustable
- Adjustable stainless steel tubular legs
- Reversible opening doors with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when exceeding 90°)
- Epoxy-coated evaporator
- Ventilated and removable condensing unit
- Ventilated evaporator
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Removable refrigerated stainless steel drawers on telescopic slides with self-closing system
- Independent ingredient display with GN 1/4 capacity included

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290

- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas



Expositor topping con iluminación LED
LED lighting topping unit

CRUSTUM MPP

docriluc



MESAS FRIAS

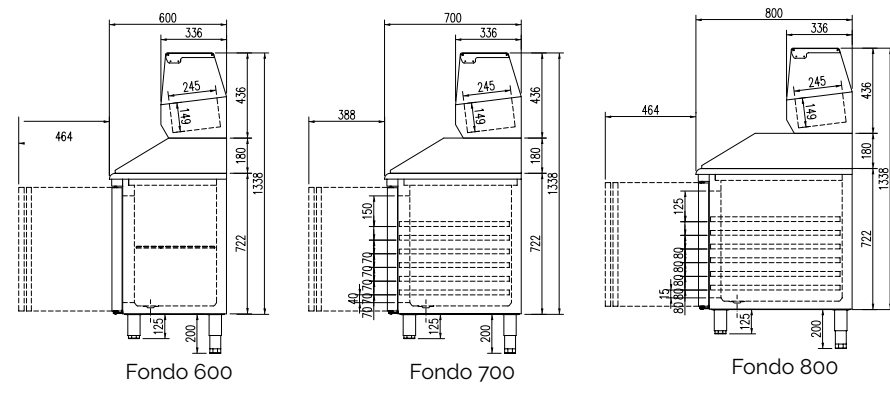
MPPCR-140

Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Capacidad Capacity	Capacidad GN GN Capacity	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
MPPR-140	0°C + 8°C	3	3	264	GN 1/4: 5 Uds	1004	435
MPPCR-140	0°C + 8°C	3	3	399	GN 1/4: 5 Uds	1004	390

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
Set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 Slides extra set
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz
Sin expositor de ingredientes	without ingredient display

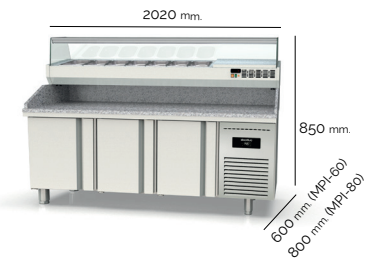
Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult



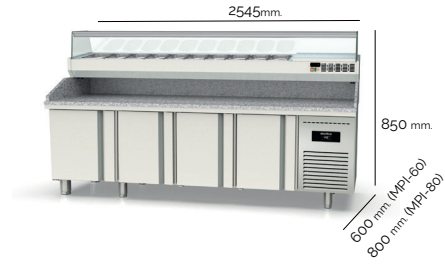
MPI-150-R



MPI-200-R



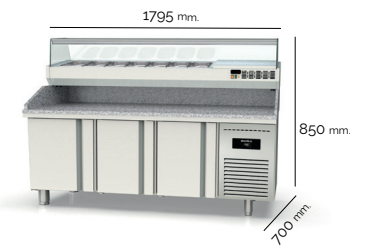
MPI-250-R



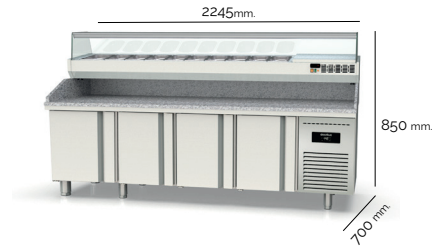
MPI-135-R



MPI-180-R



MPI-225-R



CRUSTUM MPI-70

docriluc



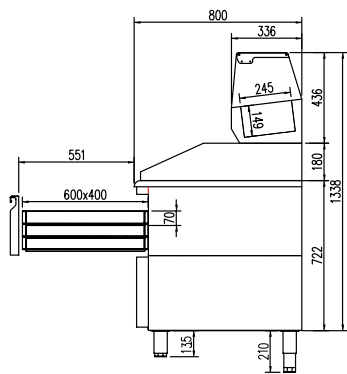
MPI-70-225-R

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Capacidad Capacity 40X60	Capacidad Capacity L	Capacidad GN GN Capacity 1/4	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption W
	MPI-60-150-R	0°C +8°C	-	2	0	245	6	502	290
	MPI-60-200-R	0°C +8°C	-	3	0	380	9	502	290
	MPI-60-250-R	0°C +8°C	-	4	0	516	12	845	320
	MPI-70-135-R	0°C +8°C	2	2	0	255	5	502	290
	MPI-70-180-R	0°C +8°C	3	3	0	399	8	502	290
	MPI-70-225-R	0°C +8°C	4	4	0	543	10	845	320
	MPI-80-150-R	0°C +8°C	8	0	3	362	6	502	290
	MPI-80-200-R	0°C +8°C	13	0	3	562	9	502	290
	MPI-80-250-R	0°C +8°C	18	0	3	761	12	845	320

OPCIONALES · OPTIONS

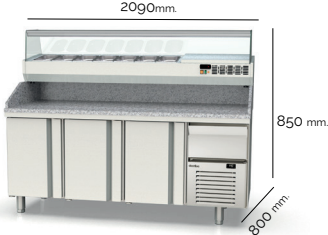
Set 7 cajones en gama 800	Set 7 drawers in range 800
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Motor lado izquierdo	Left side engine
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz
Sin expositor de ingredientes	without ingredient display
Respaldo inox	Stainless steel rear side
	Consultar - Consult
	Consultar - Consult
	Consultar - Consult
	Consultar - Consult



MPI-80-160-R



MPI-80-210-R



MPI-80-265-R



CRUSTUM MPI-80

docriluc



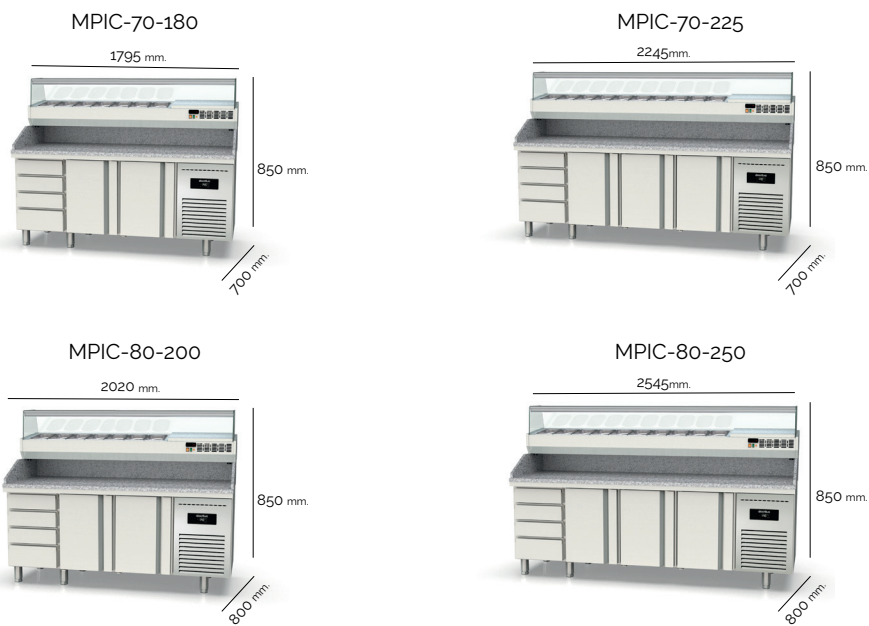
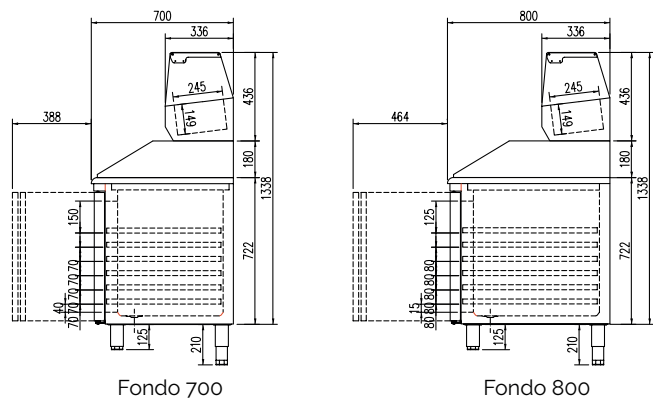
MPI-80-160-R

MESAS FRIAS

	Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Cajas Refrigeradas Refrigerated boxes	Cajas Neutras Neutral Boxes	Capacidad Capacity L	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
	MPI-80-160-R	0°C + 8°C	8	0	3	3	362	502	290
	MPI-80-210-R	0°C + 8°C	13	0	3	3	562	502	290
	MPI-80-265-R	0°C + 8°C	18	0	3	3	761	845	320

OPCIONALES · OPTIONS

Cerradura puerta inox	Solid door lock	
Set 4 ruedas	4 Castors set	
Set 6 ruedas	6 Castors set	
Motor lado izquierdo	Left side engine	
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	Consultar - Consult
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz	Consultar - Consult
Sin expositor de ingredientes	without ingredient display	Consultar - Consult
Respaldo inox	Stainless steel rear side	Consultar - Consult



								
Modelo Model	Rango Range	Estantes GN GN Shelves	Estantes Shelves	Cajas Containers 60x40	Capacidad Capacity L	Capacidad Capacity GN	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption
 MPIC-70-180	0°C + 8°C	2	2	0	255	8	502	290
 MPIC-70-225	0°C + 8°C	3	3	0	399	10	502	320
 MPIC-80-200	0°C + 8°C	10	0	5	362	9	502	290
 MPIC-80-225	0°C + 8°C	15	0	5	562	12	502	320

CRUSTUM MPIC-80

docriluc



4 Cajones neutros + 5 cajas plasticas 60x45x7 de serie
4 Neutral drawers, plastic boxes not included

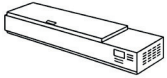
5 Sets de guías por puerta de serie
5 Sets of guides per standard door

OPCIONALES · OPTIONS

Parrilla 60x40	Grill 60x40
Set 7 cajones en gama 800	Set 7 drawers in range 800
Cajón plastico 60x40x7	60x40x7 plastic drawer
Cajón plastico 60x40x12	60x40x12 plastic drawer
Cerradura puerta inox	Solid door lock
Set 4 ruedas	4 Castors set
Set 6 ruedas	6 Castors set
Motor lado izquierdo	Left side engine
Encimera de granito	Granite countertop
Registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230V 60hz / 115v 60hz	230V 60hz / 115v 60hz
Respaldo inox	Stainless steel rear side

Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult
Consultar - Consult

VORTEX



A current of freshness flows into Vortex, ensuring that each product retains its essence and perfect temperature. An ally of culinary excellence.



A current of freshness flows into Vortex, ensuring that each product retains its essence and perfect temperature. An ally of culinary excellence.

OPCIONES DE PERSONALIZACIÓN • CUSTOMIZATION OPTIONS



DECORACIÓN ESTANDAR • STANDARD DECORATION

Total acero inoxidable
(Sin incremento de precio)

Total stainless steel
(No price increase)

CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS • CONSTRUCTION FEATURES

- Exterior en acero inoxidable AISI-304
- Interior en acero inoxidable AISI-304.
- Perfilera en aluminio anodizado. (solo puertas de vidrio)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Exterior made of AISI-304 stainless steel
- Interior made of AISI-304 stainless steel
- Anodized aluminum profiles (glass doors only)
- Injected polyurethane insulation, density 40 kg/m³, low GWP and zero ODP impact

COMPONENTES • COMPONENTS

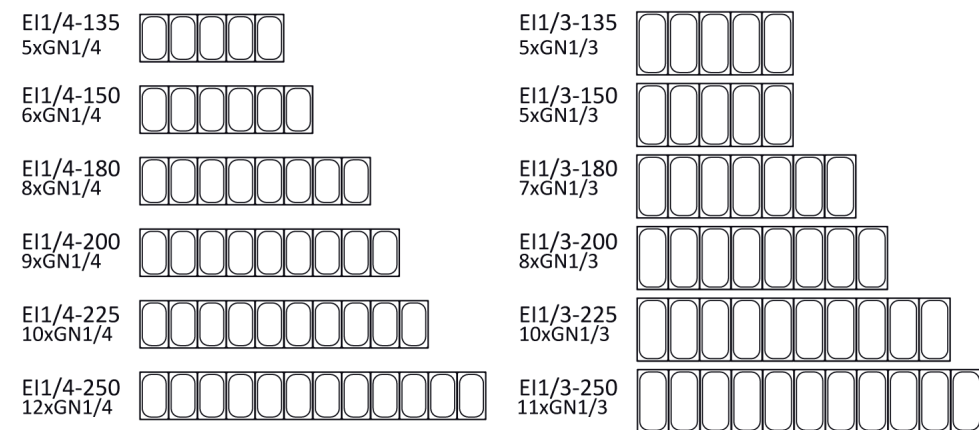
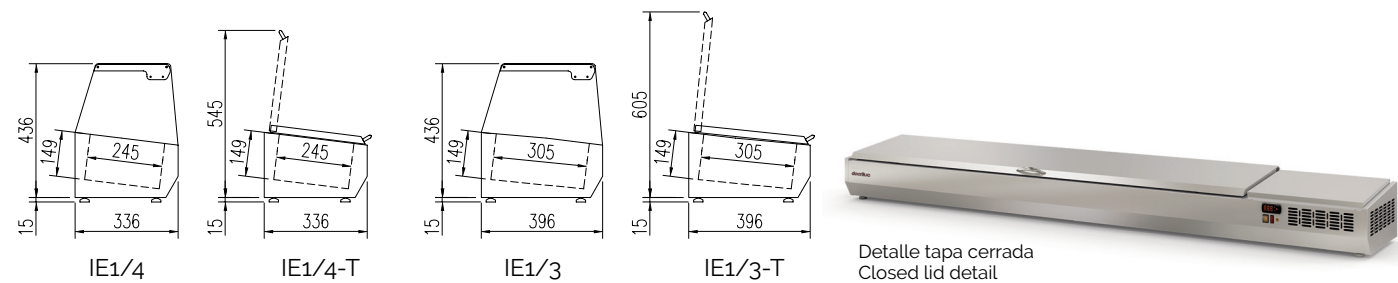
- El: Cúpula de cristal
- El-T: Cúpula inox abatible
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador con placa fría
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Descarche automático con evaporación automática.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4 incluido.
- El: Glass dome
- El-T: Foldable stainless steel dome
- Capacity for GN pans (not included)
- Height-adjustable supports
- Evaporator with cold plate
- Digital temperature and defrost control, energy-efficient management
- Automatic defrost with automatic evaporation
- Independent ingredient display with GN 1/4 capacity included

DATOS TÉCNICOS • TECHNICAL FEATURES

- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Tensión de trabajo monofásica 115V 60Hz o 220v 60Hz (consultar)
- Gas refrigerante R-290
- Operating voltage: single-phase 220V 50Hz
- Operating voltage: single-phase 115V 60Hz or 220V 60Hz (upon request)
- R-290 refrigerant gas

TIPOS DE ILUMINACIÓN • TYPES OF LIGHTING

□□□□□
6500K



VORTEX IE

docriluc



IE 1/4-200-T

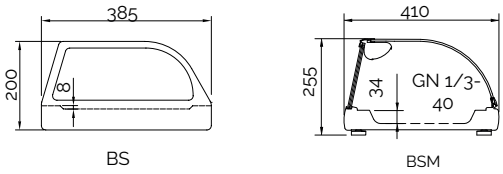
	Modelo Model	Largo Length mm	Fondo Depth mm	Rango Range	Capacidad Capacity GN 1/4	Capacidad Capacity GN 1/3	Potencia Frig. Frig Power W	Consumo Nominal Nominal Consumption W (IE-T)	Consumo Nominal Nominal Consumption W (IE)
	IE-1/4-135	1345	336	+2°C +8°C	5	0	158	131	152
	IE-1/4-150	1495	336	+2°C +8°C	6	0	170	134	155
	IE-1/4-180	1795	336	+2°C +8°C	8	0	190	136	162
	IE-1/4-200	2020	336	+2°C +8°C	9	0	200	138	180
	IE-1/4-225	2245	336	+2°C +8°C	10	0	502	203	245
	IE-1/4-250	2545	336	+2°C +8°C	12	0	502	203	245
	IE-1/4-135-T	1345	336	+2°C +8°C	5	0	158	131	152
	IE-1/4-150-T	1495	336	+2°C +8°C	6	0	170	134	155
	IE-1/4-180-T	1795	336	+2°C +8°C	8	0	190	136	162
	IE-1/4-200-T	2020	336	+2°C +8°C	9	0	200	138	180
	IE-1/4-225-T	2245	336	+2°C +8°C	10	0	502	203	245
	IE-1/4-250-T	2545	336	+2°C +8°C	12	0	502	203	245
	IE-1/3-135	1345	396	+2°C +8°C	0	5	158	131	152
	IE-1/3-150	1495	396	+2°C +8°C	0	5	170	134	155
	IE-1/3-180	1795	396	+2°C +8°C	0	7	190	136	162
	IE-1/3-200	2020	396	+2°C +8°C	0	8	200	138	180
	IE-1/3-225	2245	396	+2°C +8°C	0	10	502	203	245
	IE-1/3-250	2545	396	+2°C +8°C	0	11	502	203	245
	IE-1/3-135-T	1345	396	+2°C +8°C	0	5	158	131	152
	IE-1/3-150-T	1495	396	+2°C +8°C	0	5	170	134	155
	IE-1/3-180-T	1795	396	+2°C +8°C	0	7	190	136	162
	IE-1/3-200-T	2020	396	+2°C +8°C	0	8	200	138	180
	IE-1/3-225-T	2245	396	+2°C +8°C	0	10	502	203	245
	IE-1/3-250-T	2545	396	+2°C +8°C	0	11	502	203	245



IE 1/3-180

Separador cubetas GN 1/6 / GN 1/6 tray separator

MESAS FRIAS



VORTEX BS

docriluc



BS-1400

									
	Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Potencia frig. Frig. Power	Consumo Nominal Nominal power	GN 1/3-40 GN 1/3-40	Peso Neto Net Weight	Rango Range
		(mm)	(m²)	(m²)	(Lts.)	(Uds.)		(W)	(W)
	BSM-4	1050	255	410	160	200	4	33	+4°C+8°C
	BSM-6	1400	255	410	160	220	6	40	+4°C+8°C
	BSM-8	1755	255	410	160	240	8	48	+4°C+8°C
	BS-1400	1400	200	385	160	220	NO	33	+4°C+8°C
	BS-1700	1750	200	385	160	240	NO	40	+4°C+8°C



BSM-6

MESAS FRIAS