



Contra mostrador refrigerado Edenox FMPS-250 HC

Linea snack de fondo 600mm en inox con dos puertas con tirador integrado. ideal para todo tipo de negocio de hosteleria, colectividades e industria.

Equipado con un cajón neutro auxiliar situado sobre el control electrónico de la temperatura de la mesa.

Catálogo de bajo mostradores industriales

Contra mostrador Edenox MPS-250 HC una opción para cocinas profesionales, e industria.

Las mesas y contra mostradores refrigeradas de edenox ofrecen al profesional un conjunto de soluciones en su quehacer diario. Un producto que resuelve problemas tales como la reducción de espacio, problemas ligados con la seguridad alimentaria, o la necesidad de una producción constante sin ningún tipo de interrupción. Cada mesa puede integrar diferentes opciones como puertas de cristal o cajones, medidas gastronorm o snack, diferentes alturas del mueble en función de su plano de trabajo,

etc. Todo un conjunto de soluciones estudiadas para ofrecer un producto fiable y polivalente, respetuoso con el medio ambiente y con una excelente relación calidad-precio.

Características técnicas del bajo mostrador Edenox FMPS-150HC

- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Temperatura de trabajo: $-2+8^{\circ}\text{C}$
- Numero de Puertas: 4
- Volumen: 701litros
- Dimensiones: 2542x600x1045mm
- Dotación: 1 parrilla por puerta.
- Encimera en acero inoxidable con acabado satinado, con canto delantero curvo y peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estructura compacta totalmente inyectada con paneles exteriores en acero inoxidable.
- Cuerpo interior en acero inoxidable.
- Puertas con tirador incorporado en acero inoxidable.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura.
- Contrapuertas embutidas en acero inoxidable para conseguir un mayor aislamiento y robustez, con burlete de fácil sustitución en todo el contorno.
- Estantes interiores de varillas plastificadas, fácilmente desmontables para su limpieza.
- Soportes de sujeción de estantes regulables en altura.
- Pies de acero inoxidable regulables en altura.
- Contrapuertas fabricadas en aluminio anticorrosivo.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Cuadro de mandos y rejilla de ventilación del motor con apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Refrigerante ecológico R-290.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo: de -2° a $+8^{\circ}$ C con 38° C de temperatura ambiente.
- Los modelos con puerta de cristal (-PC) están dotados de puertas de doble acristalamiento con iluminación interior.
- Todos los modelos FMPS incorporan un cajón neutro auxiliar situado sobre el

control electrónico de la temperatura de la mesa. Bajo pedido el cajón neutro puede ser sustituido por un cajón tolva.

- Dotación de estantes: 2 parrillas por puerta.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Bajo pedido pueden fabricarse con puertas de cristal, sin encimera, con el grupo frigorífico a izquierdas o a distancia.

Bajo pedido puede fabricarse sin encimera, con grupo frigorífico a la izquierda o a distancia

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 2542X600X1045mm