

MODELOS: <b>MSG36</b>	<b>MSG48</b>	<b>MSG52</b>	<b>MESA: Chef Bases.</b>
-----------------------	--------------	--------------	------------------------------



Guías telescópicas,  
diseñadas para  
soportar 200 kg.



Revisión: 01 Fecha: 11/09/2017 MSG36, MSG48, MSG52\_FT\_Es\_0\_1

### Fortalezas

- ✓ Todos los cajones incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Cajones de acero inoxidable diseñados para soportar 200 kg. Tirador integrado y dispositivo de cierre automático.
- ✓ El sistema de control tiene una Mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- ✓ Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.
- ✓ Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.

MODELOS	Dimension (mm)			Nº Cajones	Nº Cubetas	Ref.	Carga Gas (gr.)	Regimen Temp. (°C)	Volumen Cámara (L)	Volumen bruto (L)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
MSG 36	930	825	666	2	2+6	R134a	180	0°C / +6°C	148	511	90
MSG 48	1235	825	666	2	4	R134a	220	0°C / +6°C	190	678	112
MSG 52	1352	825	666	2	6	R134a	280	0°C / +6°C	280	743	135

RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: <b>MSG36</b>	<b>MSG48</b>	<b>MSG52</b>	<b>MESA:</b> <b>Chef Bases.</b>
-----------------------	--------------	--------------	------------------------------------

**CARACTERISTICAS ESTANDAR**

## &gt; Exterior

- Acero Inoxidable AISI 430,
- Encimeras de acero inoxidable AISI 304 con borde marino anti-salpicaduras,
- Estructura compactada totalmente inyectada,

## &gt; Interior

- Acero Inoxidable AISI 430,

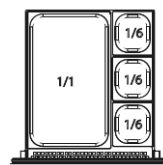
## &gt; Cajones

- Cada cajón contiene 2 bandejas GN 1/1 y 6 bandejas 1/6 (modelo MSG36),
- Cada cajón contiene 2 bandejas GN 1/1 (modelo MSG48),
- Cada cajón contiene 3 bandejas GN 1/1 (modelo MSG52),
- Cajones con tirador integrado y sistema de autocierre,
- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada para soportar 200 kg.,

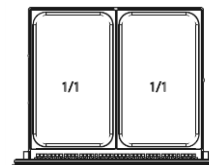
**OPCIONAL**

- Juego de patas de 150 mm con altura regulable hasta 200 mm,
- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz.,
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

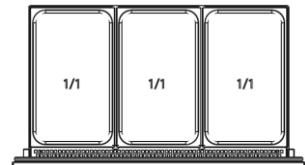
Cada cajón MSG incluye una barra divisoria para diferentes configuraciones de bandejas. Hay disponibles otras barras divisorias en caso de cambio de distribución.



MSG 36



MSG 48



MSG 52

## &gt; Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, Zero ODP and Low GWP.

## &gt; Ruedas

- (4) Ruedas de diámetro 100 mm con freno en par delantero,

## &gt; Refrigeración

- Temperatura y desescarche regulada por un controlador digital,
- Sistema de Evaporación Forzada,
- Bandeja evaporativa en Acero Inoxidable,
- Desescarche automático,
- Sistema de ventilación frontal,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,
- Unidad condensadora extraíble para mejorar el mantenimiento, con acceso a través del panel lateral,
- Clase climática 4 (30°C, 55HR).

## &gt; Eléctrica

- Conexión eléctrica: 230 V / 1 ph / 50 Hz



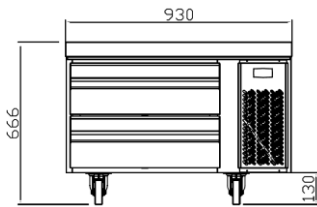
MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Comp. (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Inten. (A)	Nivel Ruido (dB)	Container 20' / 40' / 40' HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto									
MSG 36	1055	935	875	104	625	1/5	254	2,85	2,5	52,3	24 / 48 / 72	84
MSG 48	1355	935	875	127	625	1/5	254	2,85	2,4	52,3	20 / 42 / 63	72
MSG 52	1455	935	875	135	755	1/3	395	3,44	3,25	57,9	16 / 32 / 48	69

RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

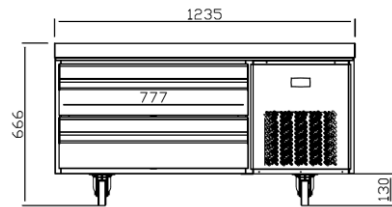
MODELOS: <b>MSG36</b>	<b>MSG48</b>	<b>MSG52</b>	<b>MESA:</b> <i>Chef Bases.</i>
-----------------------	--------------	--------------	------------------------------------

**VISTA GENERAL**

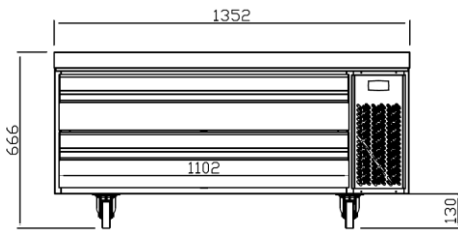
**ALZADO**



**MSG 36**

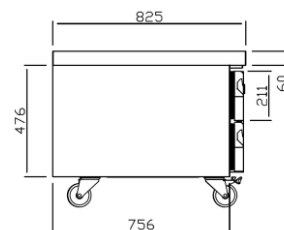
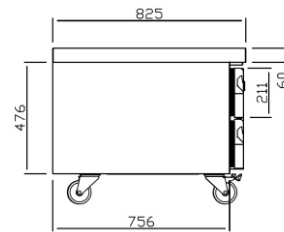
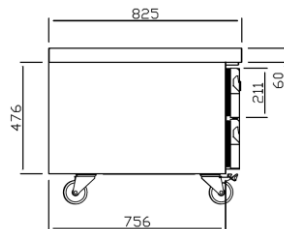


**MSG 48**

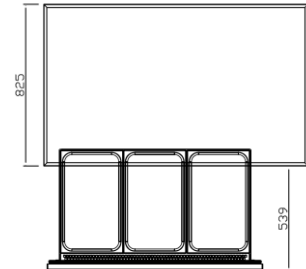
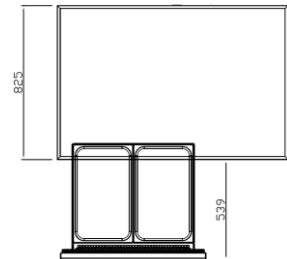
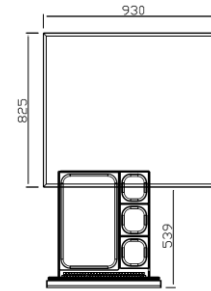


**MSG 52**

**PERFIL**



**PLANTA**



Revisión: 01 Fecha: 11/09/2017 MSG36 MSG48 MSG52\_FT\_Es\_0\_1

RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO



**Infrico**  
Ctra. de Aguilar A-318 por Moriles km.15,5 - A-3132  
14900 Lucena (Córdoba)  
España

[www.infrico.com](http://www.infrico.com)  
[info@infrico.com](mailto:info@infrico.com)  
Tel. 00 34 957 51 03 03  
Fax. 00 34 957 51 03 04

APROBADO: \_\_\_\_\_

DISPONIBLE EN: \_\_\_\_\_

