

MODELOS: MSG72	MSG96	MSG110	MESA: Chef Bases.
-----------------------	--------------	---------------	------------------------------



MSG 96



MSG 72



Encimera embutida

Guías telescópicas, diseñadas para soportar 200 kg.



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 72	1845	825	666	4	8	R134a	300	0°C / +6°C	405	997	185
MSG 96	2464	825	666	4	12	R134a	380	0°C / +6°C	584	1354	215
MSG 110	2809	825	666	6	12	R134a	400	0°C / +6°C	620	1545	230

RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: MSG72	MSG96	MSG110	MESA: Chef Bases.
-----------------------	--------------	---------------	------------------------------------

CARACTERISTICAS ESTANDAR

Exterior

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

Interior

- Acero Inoxidable AISI 430,

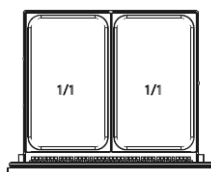
Cajones

- Cada cajón contiene 2 bandejas GN 1/1 (modelo MSG72),
- Cada cajón contiene 3 bandejas GN 1/1 (modelo MSG96),
- Cada cajón contiene 2 bandejas GN 1/1 y 6 bandejas 1/6 (modelo MSG36),
- Cajones con tirador integrado y sistema de autocierre,
- Cajones con guías telescópicas con salida mayorada para soportar 200 kg.,

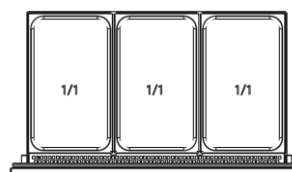
OPCIONAL

- 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 72 / 110



MSG 96

Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³,
Zero ODP and Low GWP.

Ruedas

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

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).

Eléctrica

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



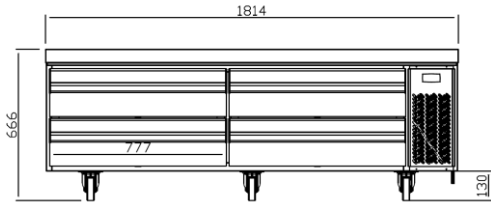
MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Comp. (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Inten. (A)	Nivel Ruido (dB)	Container 20' / 40' / 40' HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto									
MSG 72	1915	935	875	200	770	1/3	395	3,51	3,35	57,9	12 / 24 / 36	42
MSG 96	2555	935	875	230	770	1/3	395	3,51	3,35	57,9	8 / 16 / 24	30
MSG 110	2915	935	875	245	800	1/3	395	3,50	3,35	57,9	8 / 16 / 24	24

RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

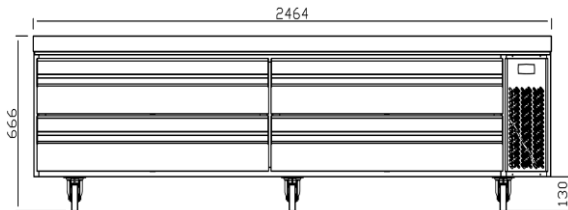
MODELOS: MSG72	MSG96	MSG110	MESA: <i>Chef Bases.</i>
-----------------------	--------------	---------------	------------------------------------

VISTA GENERAL

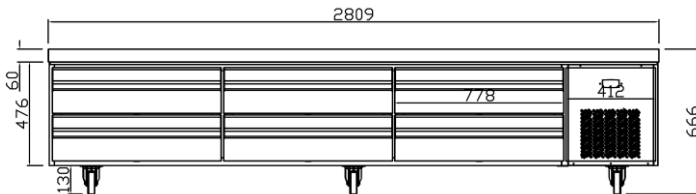
ALZADO



MSG 72

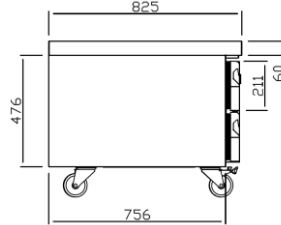


MSG 96

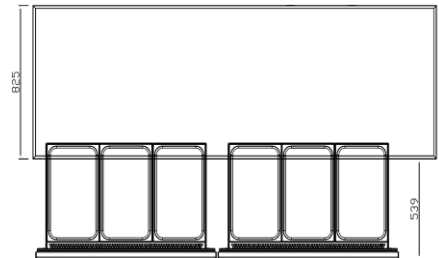
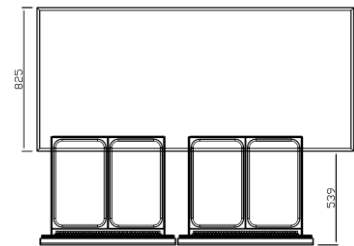


MSG 110

PERFIL



PLANTA



Revisión: 01 Fecha: 11/09/2017/2017 MSG72, MSG96, MSG110_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
info@infrico.com
Tel. 00 34 957 51 03 03
Fax. 00 34 957 51 03 04

APROBADO: _____

DISPONIBLE EN: _____





Proyecto: _____

Localización: _____

Item #: _____ Cantidad: _____

Modelo : _____

MODELOS: MSG72	MSG96	MSG110	MESA: <i>Chef Bases.</i>
-----------------------	--------------	---------------	------------------------------------

Revisión: 01 Fecha: 11/09/2017/2017 MSG72, MSG96, MSG110_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
info@infrico.com
Tel. 00 34 957 51 03 03
Fax. 00 34 957 51 03 04

APROBADO: _____

DISPONIBLE EN: _____

