



MERAL

Equipamiento Hostelero



Estamos más cerca para que tú llegues más lejos.

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

Nuestros valores:

Honestidad

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

Optimismo

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

Perseverancia

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

Humildad

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

Confianza

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

Cercanía

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

¡Bienvenidos a la familia Meral!



LAVADO

LAVAVASOS, LAVAPLATOS, CÚPULA	8
-------------------------------	---



HIELO

HIELO MACIZO	12
HIELO TROCEADO	14
HIELO EN ESCAMAS	16



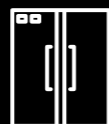
SOBREVITRINAS Y BACKBARS

SOBREVITRINAS	20
BACKBARS	22



ARMARIOS EXPOSITORES

1 PUERTA DE CRISTAL	26
---------------------	----



ARMARIOS DE SERVICIO Y ABATIDORES

INTERIOR ABS	30
INOX SNACK	32
INOX GN 2/1	34
ABATIDORES	36



MESAS FRIAS

BOTELLEROS	40
SNACK	42
GASTRONORM	44



CAFÉ

MÁQUINAS CAFÉ, MOLINILLOS	48
---------------------------	----



COCCIÓN

LÍNEA MINI

FREIDORAS	52
PLANCHAS	54
TOSTADORES	56
TOSTADORES DE CINTA	58
TOSTADORES DE BUFFET	60

LÍNEA 550

COCINAS	62
FRY-TOP	64
FREIDORAS	66
BARBACOA	68

LÍNEA 750

COCINAS	70
FRY-TOP	72
FREIDORAS	74
BARBACOAS	76

HORNOS PIZZA	78
--------------	----



SUPERMERCADO

VITRINAS

VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 94 CM	82
VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 110 CM	84
VITRINAS PASTELERÍA	86

MURALES

SEMI-MURALES	88
MURALES FONDO 65 CM	90
MURALES FONDO 80 CM	92



Lavado

LAVAVASOS, LAVAPLATOS, CÚPULA 8



LAVADO

PRESTACIONES

- Fácil manejo gracias a su panel de mandos electromecánico con leds luminosos.
- Estructura construida totalmente en acero inoxidable y resistente asa integrada en puerta. Todo ello para garantizar la robustez y durabilidad del equipo.
- Equipos dotados de termostato de seguridad, válvula anti-retorno, micro de seguridad a la apertura de la puerta o campana (modelo cúpula).
- Brazos de lavado y aclarado superiores e inferiores en los modelos 40 y 50 y brazos de lavado y aclarado inferior y brazo de aclarado superior en el modelo 35, cubas redondeadas y dosificador automático de abrillantador de serie para todos los modelos. Todo ello para garantizar una óptima circulación del agua dentro de la cuba y un mejor resultado final.
- Acceso frontal a los componentes electrónicos, de manera fácil y rápida.

FICHA TÉCNICA

	MERLAV 35	MERLAV 40	MERLAV 40 CON BOMBA	MERPLAT 50	MERPLAT 50 CON BOMBA	MERCÚPULA
Dimensiones	40,1 x 49 x 59,5 cm	43,6 x 53,5 x 67 cm	43,6 x 53,5 x 67 cm	57,5 x 60,5 x 82 cm	57,5 x 60,5 x 82 cm	70,6 x 80 x 148 cm Alt. abierto 191 cm
Tamaño cesta	35 x 35 cm	39 x 39 cm	39 x 39 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm	50 x 50 cm
Altura útil lavado	25 cm	30 cm	30 cm	36,5 cm	36,5 cm	40 cm
Duración del ciclo de lavado	120 seg	120 seg	120 seg	90 y 150 seg	90 y 150 seg	90 y 150 seg
Producción Cestas/hora	30	30	30	40 (ciclo 90") 24 (ciclo 150")	40 (ciclo 90") 24 (ciclo 150")	40 (ciclo 90") 24 (ciclo 150")
Potencia total	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	3,5 kw	8,5 kw
Resistencia calderín	2,6 kw	2,6 kw	2,6 kw	3 kw	3 kw	8 kw
Resistencia cuba	0,6 kw	0,6 kw	0,6 kw	2,1 kw	2,1 kw	2,1 kw
Bomba de lavado	0,15 kw	0,2 kw	0,2 kw	0,47 kw	0,47 kw	0,5 kw
Conexión agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Capacidad cuba	7 litros	8 litros	8 litros	20 litros	20 litros	15 litros
Capacidad calderín	2,6 litros	2,6 litros	2,6 litros	6 litros	6 litros	6 litros
Consumo agua / ciclo	2 litros	2 litros	2 litros	2,4 litros	2,4 litros	2,4 litros
Presión necesaria alimentación agua	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars
Diámetro desagüe	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	35 mm
Brazos giratorios	2	2	2	2	2	2
Conexión eléctrica	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	230 V./1+N+T	400 v/50/3N
Código	LALV35SB	LALV40SB	LALV40BD	LALP50SB	LALP50BD	LACU50SB

Dotación	2 cesta vasos	2 cesta vasos	2 cesta vasos	1 cesta vasos	1 cesta vasos	1 cesta vasos
	1 cesta cubiertos	1 cesta cubiertos	1 cesta cubiertos	1 cesta platos	1 cesta platos	1 cesta platos
				1 cesta cubiertos	1 cesta cubiertos	1 cesta cubiertos



MERPLAT 50 CON BOMBA



MERLAV 35



MERCÚPULA



Hielo

HIELO MACIZO	12
HIELO TROCEADO	14
HIELO EN ESCAMAS	16

HIELO MACIZO

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERCUB 32 A	MERCUB 37 A	MERCUB 46 A	MERCUB 68 A
	MERCUB 32 W	MERCUB 37 W	MERCUB 46 W	MERCUB 68 W
Tipo de cubito	42 gr	42 gr	42 gr	42 gr
Producción/24h	32 kg	38 kg	49 kg	70 kg
Capacidad depósito	9 kg	16 kg	25 kg	40 kg
Potencia	350 W	370 W	450 W	700 W
Dimensiones	387 x 465x687 mm	497 x 592 x 687 mm	497 x 592 x 797 mm	735 x 603 x 907 mm
Peso neto/bruto	38 kg	48 kg	52 kg	67 kg
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código Aire	HIMA32RA	HIMA37RA	HIMA46RA	HIMA68RA
Código Agua	HIMA32RW	HIMA37RW	HIMA46RW	HIMA68RW

	MERCUB 88 A	MERCUB 100 A	MERCUB 130 A	MERCUB 155 A
	MERCUB 88 W	MERCUB 100 W	MERCUB 130 W	MERCUB 155 W
Tipo de cubito	42 gr	42 gr	42 gr	42 gr
Producción/24h	75 kg	93 kg	134 kg	152 kg
Capacidad depósito	40 kg	60 kg	65 kg	65 kg
Potencia	800 W	850 W	1050 W	1400 W
Dimensiones	735 x 603 x 907 mm	735 x 603 x 1007 mm	840 x 740 x 1075 mm	840 x 740 x 1075 mm
Peso neto/bruto	71 kg	74 kg	113 kg	118 kg
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código Aire	HIMA88RA	HIMA100RA	HIMA130RA	HIMA155RA
Código Agua	HIMA88RW	HIMA100RW	HIMA130RW	HIMA155RW



MERCUB 32 W



MERCUB 100 A-W

HIELO TROCEADO

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

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



MERSTONE 160 A-W



MERSTONE 1000 A-W

HIELO EN ESCAMAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERSLIDE 250 A	MERSLIDE 400 A	MERSLIDE 600 A
	MERSLIDE 250 W	MERSLIDE 400 W	MERSLIDE 600 W
Tipo de cubito	Escamas	Escamas	Escamas
Producción/24h	250	400	620
Almacén	Modular	Modular	Modular
Potencia	1700 W	2100 W	3000 W
Dimensiones	870 x 550 x 600 mm	900 x 588 x 705 mm	900 x 588 x 705 mm
Peso neto/bruto	100 kg	137 kg	151 kg
Código Aire	HIES250RA	HIES400RA	HIES600RA
Código Agua	HIES250RW	HIES400RW	HIES600RW

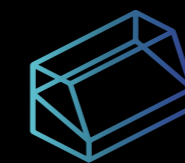
	MERSLIDE 900 A	MERSLIDE 1500 A	MERSLIDE 2300 A
	MERSLIDE 900 W	MERSLIDE 1500 W	-
Tipo de cubito	Escamas	Escamas	Escamas
Producción/24h	900	1500	2300
Almacén	Modular	Modular	Modular
Potencia	4600 W	6000 W	7000 W
Dimensiones	1107 x 700 x 880 mm	1107 x 700 x 970 mm	1062 x 832 x 1423 mm
Peso neto/bruto	241 kg	306 kg	520 kg
Código Aire	HIES900RA	HIES1500RA	HIES2300RA
Código Agua	HIES900RW	HIES1500RW	-



MERSLIDE 600 A-W

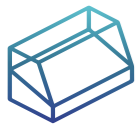


MERSLIDE 2300 A



Sobrevitrinas y Backbars

SOBREVITRINAS	20
BACKBARS	22



SOBREVITRINAS

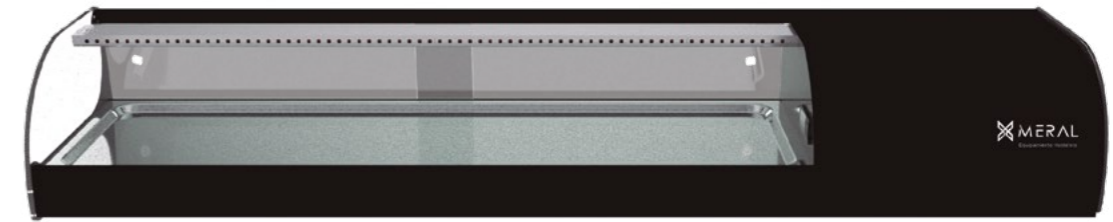
PRESTACIONES

- Acabado exterior en perfil de aluminio anodizado inox.
- Aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Compresor hermético subtropicalizado con condensador ventilado.
- En los modelos con cubetas: bandeja interior embutida en acero inoxidable AISI 304, para cubetas GN 1/3 altura 40 mm.
- Cristal templado abatible y cuba sin ángulos que facilitan la limpieza de la vitrina.
- Iluminación led de alta calidad para que los productos luzcan perfectos.
- Termostato digital programable para un control total de la temperatura.
- Puertas correderas posteriores para una mayor protección del producto.
- Todas las vitrinas disponen de 21 cm en la parte superior para apoyar platos.

¿Buscas otro diseño? Consulta con tu distribuidor.

FICHA TÉCNICA

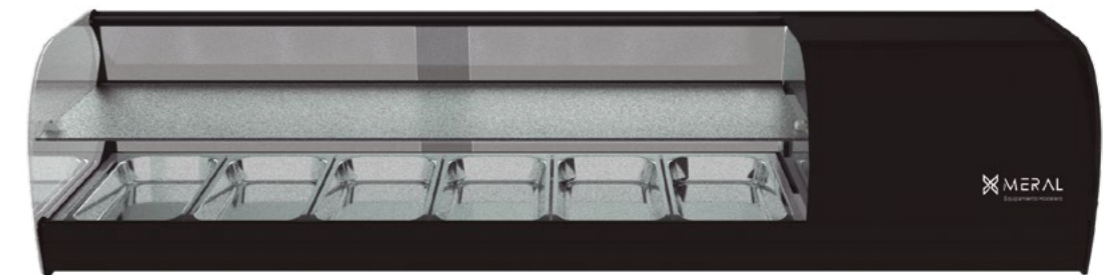
	MERTAP 4	MERTAP 6	MERTAP 8	MERTAP 4 DE 2 PISOS	MERTAP 6 DE 2 PISOS	MERTAP 8 DE 2 PISOS
	MERTAP 4 CUBA PLANA	MERTAP 6 CUBA PLANA	MERTAP 8 CUBA PLANA	MERTAP 4 CUBA PLANA DE 2 PISOS	MERTAP 6 CUBA PLANA DE 2 PISOS	MERTAP 8 CUBA PLANA DE 2 PISOS
Dimensiones	1146 x 390 x 215 mm	1487 x 390 x 215 mm	1826 x 390 x 215 mm	1146 x 390 x 315 mm	1487 x 390 x 315 mm	1826 x 390 x 315 mm
Potencia	160 W	160 W	160 W	160 W	160 W	160 W
Temperatura	+2/+6 °C	+2/+6 °C	+2/+6 °C	+2/+6 °C	+2/+6 °C	+2/+6 °C
Tensión	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz	230 V-50/60 Hz
Refrigerante	R-134	R-134	R-134	R-134	R-134	R-134
Peso	24 kg	34 kg	40 kg	30 kg	43 kg	51 kg
Código modelo CUBETA	SSTA4CU1H	SSTA6CU1H	SSTA8CU1H	SSTA4CU2H	SSTA6CU2H	SSTA8CU2H
CÓDIGO MODELO CUBA PLANA	SSTA4PL1H	SSTA6PL1H	SSTA8PL1H	SSTA4PL2H	SSTA6PL2H	SSTA8PL2H
Dotación	MODELOS CON CUBETA					
	4 x GN1/3x40	6 x GN1/3x40	8 x GN1/3x40	4 x GN1/3x40	6 x GN1/3x40	8 x GN1/3x40



MERTAP 6 CUBA PLANA



MERTAP 4



MERTAP 6 DE 2 PISOS



MERTAP 8



BACKBARS

PRESTACIONES

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Exterior en acero plastificado negro. Interior en acero plastificado gris.
- Doble cristal sobre marco.
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura.
- Compresor hermético alto par de arranque.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficientes en la gestión del consumo de energía.
- Iluminación interior LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Temperatura de trabajo +4°C +8°C a 32°C 65% H.R. ambiente.
- Cerradura de serie para los modelos con puertas pivotantes.

FICHA TÉCNICA

	MERBACK 1 P PIVOTANTE	MERBACK 2P PIVOTANTES	MERBACK 3P PIVOTANTES	MERBACK 2P CORREDERAS	MERBACK 2P XL CORREDERAS
Medidas (AxFxH)	620 x 850 x 520 mm	925 x 850 x 520 mm	1375 x 850 x 520 mm	925 x 850 x 520 mm	1375 x 850 x 520 mm
Capacidad (litros)	130	200	305	200	305
Capacidad (latas 33 cl.)	150	225	320	225	320
Rango de temperatura	+4 / +8 °c	+4 / +8 °c	+4 / +8 °c	+4 / +8 °c	+4 / +8 °c
Potencia frigorífica	205 W	418 W	418 W	418 W	418 W
Consumo	176 W	260 W	287 W	260 W	287 W
Voltaje	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Código	SSBBPV1P	SSBBPV2P	SSBBPV3P	SSBBRR2P	SSBBRR2PL
Dotación	2 estantes	2 estantes	2 estantes	2 estantes	2 estantes



MERBACK 1 P PIVOTANTE



MERBACK 2P CORREDERAS



MERBACK 3 P PIVOTANTES



Armarios expositores

1 PUERTA DE CRISTAL

26



ARMARIOS 1 PUERTA DE CRISTAL

PRESTACIONES

- Exterior e interior en acero plastificado blanco.
- Iluminación interior LED.
- Control digital de temperatura y desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m.

MODELOS POSITIVOS:

- Diseñados para bebidas y productos envasados.
- Estantes de varilla de acero plastificado, regulables en altura.
- Compresor hermético alto par de arranque.
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio.
- Evaporación automática del agua de desescarche.

MODELOS NEGATIVOS:

- Ideales para la conservación de producto congelado.
- 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo.
- Evaporación estática.
- Cerradura de serie.

FICHA TÉCNICA



	MERMINI TN	MERSLIM TN	MERSLIM BT	MERBIG TN	MERBIG BT
Medidas (AxFxH)	520 x 560 x 945 mm	370 x 435 x 1760 mm	440 x 495 x 1800 mm	620 x 640 x 1880 mm	620 x 640 x 1800 mm
Capacidad (litros brutos)	116 litros	141 litros	200 litros	390 litros	390 litros
Capacidad (latas 33 cl.)	108	132	-	399	-
Rango de temperatura	0 / +7 °c	0 / +7 °c	-18 / -16 °c	-2 / +8 °c	-18 / -16 °c
Potencia frigorífica	156 W	165 W	231 W	236 W	231 W
Consumo	113 W	162 W	231 W	189 W	233 W
Evaporador	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Unidad condensadora	Ventilada	Ventilada	Estática	Estática	Estática
Voltaje	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz	230V 50/60 Hz
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-290	R-600a	R-290
Código	AEIPMITN	AEIPSLTN	AEIPSLBT	AEIPBGTN	AEIPBGBT
Dotación	2 estantes	4 estantes	6 estantes	4 estantes	6 estantes



MERMINI TN



MERSLIM TN



MERSLIM BT



MERBIG TN



MERBIG BT



Armarios de servicio y abatidores

INTERIOR ABS	30
INOX SNACK	32
INOX GN 2/1	34
ABATIDORES	36



INTERIOR ABS

PRESTACIONES

- Modelo SNACK Blanco: exterior en acero plastificado blanco, interior plastificado.
- Modelo SNACK Inox: exterior en acero inox, interior plastificado.
- Modelos GN 2/1 Blanco: exterior e interior en acero plastificado blanco.
- Modelos GN 2/1 Inox: exterior en acero satinado, excepto el respaldo.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador con sistema de tiro forzado y recubrimiento anticorrosión
- Paro de ventiladores al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.

¿Los quieres con puerta de cristal? Consulta con tu distribuidor.



MERABS GN2/1 TN INOX

FICHA TÉCNICA

	MERABS SNACK BLANCO	MERABS SNACK INOX	MERABS GN2/1 TN BLANCO	MERABS GN2/1 TN INOX	MERABS GN2/1 BT BLANCO	MERABS GN2/1 BT INOX
Medidas (AxFxH mm)	620 x 640 x 1880	620 x 640 x 1880	755 x 720 x 2050	755 x 720 x 2050	755 x 720 x 2050	755 x 720 x 2050
Capacidad	390 litros	390 litros	607 litros	607 litros	607 litros	607 litros
Nivel máximo de estantes	22	22	18	18	18	18
Rango de temperatura	-2 °C / +8°C	-2 °C / +8°C	-2 °C / +8°C	-2 °C / +8°C	-20 °C / -15°C	-20 °C / -15°C
Potencia frigorífica	236 W	236 W	418 W	418 W	606 W	606 W
Consumo nominal	189 W	189 W	196 W	196 W	491 W	491 W
Clase climática	4	4	5	5	4	4
Voltaje	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Código	ASABSKTNBL	ASABSKTNIX	ASAB21TNBL	ASAB21TNIX	ASAB21BTBL	ASAB21BTIX
Dotación	4 estantes	4 estantes	3 estantes	3 estantes	3 estantes	3 estantes



MERABS SNACK INOX



MERABS GN2/1 TN BLANCO



INOX SNACK

PRESTACIONES

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador con sistema de tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro de ventiladores al abrir la puerta.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.

¿Los quieres con puerta de cristal? Consulta con tu distribuidor.

FICHA TÉCNICA



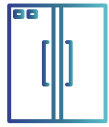
	MERINOX SNACK 1P TN	MERINOX SNACK 1P BT	MERINOX SNACK 2P TN	MERINOX SNACK 2P BT
Medidas (AxFxH)	660 x 735 x 2160 mm	660 x 735 x 2160 mm	1350 x 735 x 2160 mm	1350 x 735 x 2160 mm
Capacidad	505 litros	505 litros	1201 litros	1201 litros
Rango de temperatura	-2 °C / +8°C	-20°C / -15°C	-2 °C / +8°C	-20°C / -15°C
Potencia frigorífica	502 W	606 W	845 W	907 W
Consumo nominal	243 W	553 W	373 W	952 W
Clase climática	5	4	5	4
Voltaje	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	ASIXSKIPTN	ASIXSK1PBT	ASIXSK2PTN	ASIXSK2PBT
Dotación	3 estantes	3 estantes	6 estantes	6 estantes



MERINOX SNACK 1P TN



MERINOX SNACK 2P TN







INOX GN 2/1

PRESTACIONES

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Estantes interiores GN 2/1, de varilla en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Paro de ventiladores al abrir la puerta.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarche, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal.

FICHA TÉCNICA

				
	MERINOX GN 2/1 1P TN	MERINOX GN 2/1 1P BT	MERINOX GN 2/1 2P TN	MERINOX GN 2/1 2P BT
Medidas (AxFxH)	620 x 850 x 2130 mm	620 x 850 x 2130 mm	1350 x 850 x 2130 mm	1350 x 850 x 2130 mm
Capacidad	645 litros	645 litros	1404 litros	1282 litros
Nivel máximo de estantes	22	22	22	22
Rango de temperatura	-2 °C / +8°C	-20°C / -15°C	-2 °C / +8°C	-20°C / -15°C
Potencia frigorífica	502 W	606 W	845 W	907 W
Consumo nominal	243 W	553 W	373 W	883 W
Clase climática	5	5	5	4
Voltaje	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	ASIX211PTN	ASIX211PBT	ASIX212PTN	ASIX212PBT
Dotación	3 estantes	3 estantes	6 estantes	6 estantes

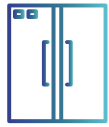


MERINOX GN 21 2P TN



MERINOX GN 21 1P TN

¿Los quieres con puerta de cristal?
Consulta con tu distribuidor.



ABATIDORES

PRESTACIONES

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera de acero inox AISI-304.
- MERABAT 3 capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas).
- MERABAT 5 y MERABAT 7: Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas).
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporado con sistema de tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión.
- Válvula de expansión.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³.
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65.
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida.
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura.
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft".
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento.
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo.
- Desescarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura.
- Eficiente gestión del consumo de energía.

FICHA TÉCNICA

	MERABAT 3	MERABAT 5	MERABAT 7
Medidas (AxFxH)	715 x 700 x 520 mm	800 x 800 x 900 mm	800 x 800 x 1240 mm
Aislamiento	45 mm	60 mm	60 mm
Capacidad	3 x GN 1/1 H40	5 x (GN 1/1 H40) o 4 x (60x40)	7 x (GN 1/1 H40) o 7 x (60x40)
Volumen	42 litros	85 litros	118 litros
Ciclo sonda	Si	Si	Si
Ciclo tiempo	Si	Si	Si
Duración +90 / + 3 °C	120 min.	120 min.	120 min.
Duración +90 / - 18 °C	270 min.	270 min.	270 min.
Voltaje	1N 230V 50 Hz	1N 230V 50 Hz	1N 230V 50 Hz
Potencia frigorífica	694 W	907 W	1309 W
Potencia	1100 W	990 W	1150 W
Producción + 90 / + 3 °C	10 kg	23 kg	30 kg
Producción + 90 / - 18 °C	6,8 kg	14 kg	20 kg
Clase Climática	5	5	5
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Código	CCABAT3	CCABAT5	CCABAT7



MERABAT 3



MERABAT 7



Mesas frías

BOTELLEROS	40
SNACK	42
GASTRONORM	44



BOTELLEROS

PRESTACIONES

- Modelos MERBOT BLANCO: exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Modelos MERBOT INOX: Exterior en acero inox AISI304 18/10, excepto el respaldo. Interior en aluminio. Puertas inox deslizantes sobre bastidor.
- Encimera de acero inox AISI304 18/10.
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo K1(0+7°C), clase climática CC2(32°C 65%H.R.), según EN16902.

¿Los quieres con termostato digital? Consulta con tu distribuidor.

FICHA TÉCNICA

	MESBOT 100 BLANCO	MESBOT 150 BLANCO	MESBOT 200 BLANCO	MESBOT 100 INOX
Medidas (AxFxH)	1020 x 545 x 840 mm	1510 x 545 x 840 mm	2010 x 545 x 840 mm	1010 x 550 x 850 mm
Volumen bruto	184 litros	290 litros	389 litros	270 litros
Puertas	2	3	4	2
Separadores interiores	1	2	3	1
Rango de temperatura	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C
Potencia frigorífica	167 W	236 W	360 W	176 W
Consumo nominal	111 W	128 W	187 W	125 W
Clase climática	CC2	CC2	CC2	CC2
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Peso	52 kg	68 kg	84 kg	61 kg
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Código	MSBO100BL	MSBO150BL	MSBO200BL	MSBO100IX

	MESBOT 150 INOX	MESBOT 200 INOX	MESBOT 250 INOX
Medidas (AxFxH)	1500 x 550 x 850 mm	1990 x 550 x 850 mm	2480 x 550 x 850 mm
Volumen bruto	420 litros	580 litros	720 litros
Puertas	3	4	5
Separadores interiores	2	3	4
Rango de temperatura	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C
Potencia frigorífica	205 W	304 W	502 W
Consumo nominal	132 W	180 W	208 W
Clase climática	CC2	CC2	CC2
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Peso	77 kg	96 kg	115 kg
Refrigerante	R-600a	R-600a	R-600a
Código	MSBO150IX	MSBO200IX	MSBO250IX



MESBOT 150 BLANCO



MESBOT 200 INOX



SNACK

PRESTACIONES

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarcheS, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.

¿Las quieres con puertas de cristal o cajones? Consulta con tu distribuidor.

FICHA TÉCNICA



	MESNACK 150 TN	MESNACK 200 TN	MESNACK 250 TN	MESNACK 150 BT	MESNACK 200 BT
Medidas (AxFxH)	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm	2545 x 600 x 850 mm	1495 x 600 x 850 mm	2020 x 600 x 850 mm
Capacidad	245 litros	380 litros	516 litros	245 litros	380 litros
Rango de temperatura	-2 / +8 °C	-2 / +8 °C	-2 / +8 °C	-20 / -15 °C	-20 / -15 °C
Nº de puertas	2	3	4	2	3
Potencia frigorífica	502 W	502 W	845 W	606 W	606 W
Consumo nominal	235 W	238 W	379 W	535 W	556 W
Clase climática	5	5	5	5	4
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Peso	52 kg	68 kg	84 kg	61 kg	77 kg
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	MSSK150TN	MSSK200TN	MSSK250TN	MSSK150BT	MSSK200BT
Dotación	2	3	4	2	3

ESTANTES



MESNACK 200 TN



MESNACK 200 TN (puertas cristal opcionales)



GASTRONORM

PRESTACIONES

- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura.)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm.
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y desescarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.

¿Las quieres con puerta de cristal o con cajones? Consulta con tu distribuidor.



MESGASTRO 180

FICHA TÉCNICA



	MESGASTRO 135 TN	MESGASTRO 180 TN	MESGASTRO 225 TN	MESGASTRO 135 BT	MESGASTRO 180 BT
Medidas (AxFxH)	1345 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm	2245 x 700 x 850 mm	1345 x 700 x 850 mm	1795 x 700 x 850 mm
Capacidad	255 litros	399 litros	543 litros	255 litros	399 litros
Rango de temperatura	-2 / +8 °C	-2 / +8 °C	-2 / +8 °C	-20 / -15 °C	-20 / -15 °C
Nº de puertas	2	3	4	2	3
Potencia frigorífica	502 W	502 W	845 W	606 W	606 W
Consumo nominal	235 W	238 W	379 W	535 W	556 W
Clase climática	5	5	5	5	4
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	MSGN135RP	MSGN180RP	MSGN225RP	MSGN135RN	MSGN180RN

Dotación	ESTANTES GN 1/1				
	2	3	4	2	3



MESGASTRO 180 (puertas cristal opcionales)



Café

MÁQUINAS CAFÉ, MOLINILLOS 48



CAFÉ

PRESTACIONES MÁQUINAS DE CAFÉ

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

FICHA TÉCNICA

	MERCAF AUT
Medidas	812 x 574 x 567 mm
Capacidad caldera	11 litros
Portafiltros	3
Potencia	3300 W
Peso	65 Kg
Tensión (W)	220-240 V - 50/60 Hz
Código	MQCAEL



MERCAF AUT

PRESTACIONES MOLINILLOS

- Diámetro de 63 mm con tratamiento apto para uso alimenticio.
- Permite programar monodosis y doble dosis automáticamente o gestionarlo manualmente a través de su pantalla táctil.
- Sistema de regulación paso a paso con un rango de 0.01 mm por grado.
- Tipo de uso recomendado: Espresso, moka, filtro, V60.

FICHA TÉCNICA

	MERMOL DIGITAL
Medidas	175 x 290 x 560 mm
Producción diaria aconsejada	Hasta 3,5 kg
Tensión (W)	220-240 V - 50/60 Hz
Revolución x min.	1.400/min. (50 Hz) - 1.600/min. (60 Hz)
Capacidad cuba	1,2 kg
Peso	11 kg
Código	MQMOEL



MERMOL DIGITAL



Cocción

LÍNEA MINI

FREIDORAS	52
PLANCHAS	54
TOSTADORES	56
TOSTADORES DE CINTA	58
TOSTADORES DE BUFFET	60

LÍNEA 550

COCINAS	62
FRY-TOP	64
FREIDORAS	66
BARBACOA	68

LÍNEA 750

COCINAS	70
FRY-TOP	72
FREIDORAS	74
BARBACOAS	76

HORNOS PIZZA	78
---------------------	----



FREIDORAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERFRY 4 L.	MERFRY 4+4 L.	MERFRY 7 L.	MERFRY 7+7 L.	MERFRY 7 L.
Capacidad cuba	4 l.	4+4 l.	7 l.	7+7 l.	7 l.
Dimensiones	180 x 410 x 315 mm	360 x 410 x 315 mm	270 x 410 x 315 mm	535 x 410 x 315 mm	270 x 460 x 315 mm
Dimensiones cesta	120 x 215 x 120 mm	120 x 215 x 120 mm	195 x 215 x 120 mm	195 x 215 x 120 mm	195 x 215 x 120 mm
Grifo	-	-	-	-	si
Contactador	-	-	si	si	si
Potencia	2200W	2 x 2200W	3500W	2 x 3500W	3500W
Tensión	230V	230V	230V	230V	230V
Peso	4 kg	7 kg	6 kg	11 kg	7 kg
Código	CCLMFR4M	CCLMFR44M	CCLMFR7M	CCLMFR77M	CCLMFR7MG

	MERFRY 7+7 L.	MERFRY 10 LM	MERFRY 10 LT	MERFRY 10+10 LT
Capacidad cuba	7+7 l.	10 l.	10 l.	10+10 l.
Dimensiones	535 x 460 x 315 mm	325 x 500 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm	655 x 500 x 370
Dimensiones cesta	195 x 215 x 120 mm	255 x 255 x 120 mm	255 x 255 x 120 mm	255 x 255 x 120
Grifo	si	si	si	si
Contactador	si	si	si	si
Potencia	2 x 3500W	4500W	7500 W	2 x 7500W
Tensión	230V	230V	400V	400V
Peso	13 kg	9 kg	10 kg	19 kg
Código	CCLMFR77MG	CCLMFR10MG	CCLMFR10TG	CCLMFR1010TG



MERFRY 7+7 L.



MERFRY 4 L.



MERFRY 10+10 LT



PLANCHAS

PRESTACIONES

- Plancha de gas lisa con revestimiento cerámico antiadherente, totalmente construida en acero inoxidable con acabado cepillado / scotch.
- Zonas de calefacción independientes (el número de zonas depende del modelo).
- Quemador de llama auto-estabilizado, controlado por válvula de seguridad termopar.
- Encendido manual, a través del panel frontal, en caso de fallo del encendedor.
- Bordes laterales para protección contra salpicaduras y cajón extraíble para recoger grasa.
- Diseñado para operar con Butano (G30) / Propano (G31) y Gas Natural (G20), con inyectores para modificación según normas.
- Entrada de gas trasera, para optimizar el espacio.
- Pies ajustables.

FICHA TÉCNICA

	MERTOP 40	MERTOP 60	MERTOP 80
Dimensiones	400 x 450 x 270 mm	600 x 450 x 270 mm	800 x 450 x 270 mm
Dimensiones placa	400 x 380 mm	400 x 580 mm	400 x 780 mm
Espesor	6 mm	6 mm	6 mm
Potencia	1 x 3,4kW	2 x 2,75 kW	3 x 2,75 kW
Consumo G30	0,268 kg/h	0,434 kg/h	0,651 kg/h
Consumo G31	0,264 kg/h	0,426 kg/h	0,639 kg/h
Peso	14,4 kg	20,1 kg	25,8 kg
Código	CCLMPL40HI	CCLMPL60HI	CCLMPL80HI



MERTOP 40



MERTOP 60



MERTOP 80



TOSTADORES

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERTOST 1	MERTOST 2
Dimensiones	532 x 270 x 280 mm	532 x 270 x 370 mm
Nº rebanadas	6	2 x 6
Resistencias por nivel	2	2
Potencia	2400 W	3600 W
Tensión	230 V	230 V
Peso	7,7 kg	9,4 kg
Código	CCLMTS1HCT	CCLMTS2HCT



MERTOST 1



MERTOST 2



TOSTADORES CINTA

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERCINT 210	MERCINT 375
Dimensiones	885 x 450 x 320 mm	885 x 615 x 320 mm
Potencia	3000 W	4000 W
Tensión	230 V	230 V
Peso	25 kg	30 kg
Código	CCLMTSCI21	CCLMTSCI37



MERCINT 210



TOSTADORES BUFFET

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERBUFFET 210	MERBUFFET 280	MERBUFFET 375
Dimensiones	430 x 570 x 435 mm	500 x 570 x 435 mm	595 x 600 x 450 mm
Potencia	2600 W	3000 W	4000 W
Tensión	230 V	230 V	230 V
Peso	20,6 kg	24,8 kg	30 kg
Código	CCLMTSBU21	CCLMTSBU28	CCLMTSBU37



MERBUFFET 210



COCINAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERCOOK SOBREMESA 55-2F	MERCOOK MUEBLE 55-2F	MERCOOK HORNO 55-2F	MERCOOK HORNO + GRATINADOR 55-2F
Dimensiones	800 x 550 x 270 mm	800 x 550 x 900 mm	800 x 550 x 900 mm	800 x 550 x 900 mm
Quemadores encimera	(1 x 6,5 kw) + (1 x 8 kw)	(1 x 6,5 kw) + (1 x 8 kw)	(1 x 6,5 kw) + (1 x 8 kw)	(1 x 6,5 kw) + (1 x 8 kw)
Gratinador	-	-	-	1 x 4 kw
Quemador horno	-	-	1 x 5 kw	1 x 5 kw
Potencia	14.50 kw	14.50 kw	19.50 kw	23.50 kw
Consumos	1.13 GLP Kg/h 1.53 GN Nm ³ /h	1.13 GLP Kg/h 1.53 GN Nm ³ /h	1.51 GLP Kg/h 2.06 GN Nm ³ /h	1.82 GLP Kg/h 2.49 GN Nm ³ /h
Presión nominal	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
Peso neto	41 kg	62 kg	105 kg	105 kg
Código	CC55COSO2FG	CC55COMU2FG	CC55COHO2FG	CC55COHG2FG

Opcionales	KIT DE PUERTAS MODELO MERCOOK MUEBLE 55-2F	KIT DE PUERTAS MODELO MERCOOK MUEBLE 55-3F
	CCACCO2FPU	CCACCO3FPU

MERCOOK SOBREMESA 55-2F



MERCOOK MUEBLE 55-3F



MERCOOK HORNO + GRATINADOR 55-3F

MERCOOK SOBREMESA 55-3F	MERCOOK MUEBLE 55-3F	MERCOOK HORNO 55-3F	MERCOOK HORNO + GRATINADOR 55-3F
1.205 x 550 x 270 mm	1.205 x 550 x 900 mm	1.205 x 550 x 900 mm	1.205 x 550 x 900 mm
(1 x 6,5 kw) + (2 x 8 kw)	(1 x 6,5 kw) + (2 x 8 kw)	(1 x 6,5 kw) + (2 x 8 kw)	(1 x 6,5 kw) + (2 x 8 kw)
-	-	-	1 x 4 kw
-	-	1 x 5 kw	1 x 5 kw
22.50 kw	22.50 kw	27.50 kw	31.50 kw
1.74 GLP Kg/h 2.39 GN Nm ³ /h	1.74 GLP Kg/h 2.39 GN Nm ³ /h	2.13 GLP Kg/h 2.90 GN Nm ³ /h	2.44 GLP Kg/h 3.34 GN Nm ³ /h
50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
58 kg	84 kg	135 kg	135 kg
CCCOSO3F	CCCOMU3F	CCCOHO3F	CCCOHGR3F



FRY-TOPS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-60 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA	MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA	MERFRYTOP 55-90 CD SOBREMESA
Dimensiones	400 x 550 x 290 mm	600 x 550 x 290 mm	600 x 550 x 290 mm	900 x 550 x 290 mm	900 x 550 x 290 mm
Acabado placa	Hierro	Hierro	Cromo Duro	Hierro	Cromo Duro
Espesor	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
Superficie útil	383 x 432 mm	583 x 432 mm	583 x 432 mm	883 x 432 mm	883 x 432 mm
Quemadores bajo placa	1 x 8 kw	(1 x 4 kw) + (1 x 8 kw)	1 x 12.5 kw	2 x 8 kw	2 x 8 kw
Potencia	8 kw	12 kw	12.50 kw	16 kw	16 kw
Consumos	0.62 GLP Kg/h "0.85 GN Nm ³ /h"	0.93 GLP Kg/h "1.27 GN Nm ³ /h"	0.97 GLP Kg/h "1.32 GN Nm ³ /h"	1.24 GLP Kg/h "1.69 GN Nm ³ /h"	1.24 GLP Kg/h "1.69 GN Nm ³ /h"
Presión nominal	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
Peso neto	40 kg	51 kg	54 kg	75 kg	88 kg
Código	CC55FTSOFE40G	CC55FTSOFE60G	CC55FTSOCR60G	CC55FTSOFE90G	CC55FTSOCR90G

Opcionales	SOPORTE 40 CM	SOPORTE 60 CM	SOPORTE 90 CM
	CCACFTSO540	CCACFTSO560	CCACFTSO590



MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA



MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA



MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA

SOPORTES

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





FREIDORAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERFRY GAS 13 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 13 L. MUEBLE
Dimensiones	400 x 550 x 900 mm	400 x 550 x 900 mm
Dimensiones cuba	225 x 345 x 345 mm	240 x 345 x 180 mm
Dimensiones cesta	215 x 300 x 120 mm	215 x 300 x 120 mm
Litros	13 litros	13 litros
Potencia	12 kw	12 kw
Voltaje	-	380 III + N + T 50-60
Consumos	0.91 GLP Kg/h "1.27 GN Nm ³ /h"	-
Presión nominal	37 mbar	37 mbar
Peso neto	47 kg	38 kg
Código	CC55FRMU13G	CC55FRMU13E



MERFRY GAS 13 L. MUEBLE



MERFRY ELEC. 13 L. MUEBLE



BARBACOAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

MERBACOA 55-60	
Dimensiones	600 x 550 x 260 mm
Superficie útil	600 x 432 mm
Quemadores	2 x 7 kw
Potencia	14 kw
Consumos	1.09 GLP Kg/h "1.48 GN Nm ³ /h"
Presión nominal	37 mbar
Peso neto	41 kg
Código	CC55BASO60G
Soporte	CCACFTSO560



MERBACOA 55-60

SOPORTES

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





COCINAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERCOOK SOBREMESA 75-2F	MERCOOK SOBREMESA 75-4F	MERCOOK HORNO 75-4F
Dimensiones	400 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 900 mm
Quemadores encimera	(1 x 6,5 kw) + (1 x 8 kw)	(2 x 6,5 kw) + (2 x 8 kw)	(2 x 6,5 kw) + (2 x 8 kw)
Quemador horno	-	-	1 x 7.5 kw
Potencia	14.50 kw	29 kw	36.50 kw
Consumos	1.13 GLP Kg/h 1.53 GN Nm ³ /h	2.26 GLP Kg/h 3.06 GN Nm ³ /h	2.84 GLP Kg/h 3.86 GN Nm ³ /h
Presión nominal	50 mbar	50 mbar	50 mbar
Peso neto	37 kg	67 kg	146 kg
Código	CC75COSO2FG	CC75COSO4FG	CC75COHO4FG

Opcionales	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)	SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)
	CCACSOP7540	CCACSOP7580



MERCOOK SOBREMESA 75-2F



MERCOOK SOBREMESA 75-4F



MERCOOK HORNO 75-4F

SOPORTES

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





FRY-TOPS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERFRYTOP 475 SOBREMESA	MERFRYTOP 475 CD SOBREMESA	MERFRYTOP 875 SOBREMESA	MERFRYTOP 875 CD SOBREMESA
Dimensiones	400 x 750 x 280 mm	400 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm
Acabado placa	Hierro	Cromo Duro	Hierro	Cromo Duro
Espesor	15 mm	15 mm	15 mm	15 mm
Superficie útil	323 x 479 mm	323 x 479 mm	723 x 479 mm	723 x 479 mm
Quemadores bajo placa	1 x 8 kw	1 x 8 kw	2 x 8 kw	2 x 8 kw
Potencia	8 kw	8 kw	16 kw	16 kw
Consumos	0.62 GLP Kg/h "0.85 GN Nm ³ /h"	0.62 GLP Kg/h "0.85 GN Nm ³ /h"	1.24 GLP Kg/h "1.70 GN Nm ³ /h"	1.24 GLP Kg/h "1.70 GN Nm ³ /h"
Presión nominal	50 mbar	50 mbar	50 mbar	50 mbar
Peso neto	43 kg	51 kg	79 kg	80 kg
Código	CC75FTFE4G	CC75FTCR4G	CC75FTFE8G	CC75FTCR8G

Opcionales	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)	SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)
	CCACSOP7540	CCACSOP7580



MERFRYTOP 475 CD SOBREMESA



MERFRYTOP 875 SOBREMESA

SOPORTES

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





FREIDORAS

PRESTACIONES

- Gama de freidoras diseñada para ofrecer las máximas combinaciones de trabajo con las características de: diseño, potencia, funcionalidad y accesibilidad.
- Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch.
- Cubas fabricadas en una pieza de un solo golpe de embutición, sin soldaduras en su interior prolongando la vida del equipo y reduciendo considerablemente el número de incidencias.
- Modelos a gas: piloto de encendido con piezoeléctrico mediante conexión eléctrica a la red y termopar. Control por válvula 820 NOVA con termostato de regulación de 90°C a 195°C y termostato de seguridad de calibración fija a 230°C. Quemadores fabricados en acero inoxidable. Intercambiador externo de calor fuera de la cuba, garantizando un aumento de la temperatura uniforme desde el nivel inferior del aceite consiguiendo mayor rendimiento con menor consumo mediante aletas difusoras del calor.
- Modelos eléctricos: resistencias blindadas, regulación por termostato de control de 105°C a 190°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 220°C y piloto indicador de encendido.
- Cesta de hilo cromado con maneta atérmica.
- Amplia "zona fría" para facilitar la precipitación de los residuos.
- Grifo de vaciado en todos los modelos.
- Filtro de residuos para la depuración del aceite en todos los modelos.
- Patas regulables en altura.

FICHA TÉCNICA

	MERFRY GAS 17 L. MUEBLE	MERFRY GAS 17+17 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 17 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 17+17 L. MUEBLE
Dimensiones	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm	400 x 750 x 900 mm	800 x 750 x 900 mm
Nº cubas	1	2	1	2
Dimensiones cuba	310 x 344 x 335 mm	2 x (310 x 344 x 335 mm)	310 x 345 x 258 mm	2 x (310 x 345 x 258 mm)
Dimensiones cesta	290 x 300 x 120 mm	2 x (290 x 300 x 120 mm)	290 x 300 x 120 mm	2 x (290 x 300 x 120 mm)
Capacidad	17 litros	17 + 17 litros	17 litros	17 + 17 litros
Potencia	16 kw	16 + 16 kw	16.5 kw	16.5 + 16.5 kw
Voltaje	220 V. I + N + T 50/60	220 V. I + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60	380 V. III + N + T 50/60
Consumos	1,243 GLP Kg/h "1.693 GN Nm ³ /h"	2.486 GLP Kg/h "3.386 GN Nm ³ /h"	-	-
Presión nominal	37 mbar	37 mbar	37 mbar	37 mbar
Peso neto	55 kg	99 kg	45 kg	76 kg
Código	CC75FRMU17G	CC75FRMU1717G	CC75FRMU17E	CC75FRMU1717E



MERFRY ELEC. 17 L. MUEBLE



MERFRY ELEC. 17+17 L. MUEBLE



BARBACOAS

PRESTACIONES

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

FICHA TÉCNICA

	MERBACOA 75-40	MERBACOA 75-80
Dimensiones	400 x 750 x 280 mm	800 x 750 x 280 mm
Superficie útil	395 x 587 mm	795 x 587 mm
Quemadores	1 x 11.50 kw	2 x 11.50 kw
Potencia	11.50 kw	23 kw
Consumos	0.89 GLP Kg/h 1.22 GN Nm ³ /h	1.79 GLP Kg/h 2.43 GN Nm ³ /h
Peso neto	42 kg	76 kg
Código	CC75BASO40G	CC75BASO80G
Accesorios	SOPORTES	
	CCACSOP7540	CCACSOP7580



MERBACOA 75-40



MERBACOA 75-80

SOPORTES

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





HORNOS DE PIZZA

PRESTACIONES

- Modelos con puerta de cristal y luz interna para una fácil visualización del producto.
- Termostatos independientes para regular la resistencia superior e inferior en cada cámara.
- Resistencia inferior en placas refractarias y resistencia superior en acero inoxidable.
- Interruptor ON/OFF independiente para cada cámara.
- Temperatura máxima por cámara: 300°C.

FICHA TÉCNICA

	MERPIZZA 1	MERPIZZA 2
Capacidad de pizza	1x Ø 350	2 x Ø 350
Dimensiones	560x510x245 mm	560x510x450 mm
Potencia	1900 W	3500 W
Tensión	230 V	230 V
Peso	17,8 kg	31,7 kg
Código	CCHP20PC	CCHP35PC



MERPIZZA 1



MERPIZZA 2



Supermercado

VITRINAS

VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 94 CM	82
VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 110 CM	84
VITRINAS PASTELERÍA	86

MURALES

SEMI-MURALES	88
MURALES FONDO 65 CM	90
MURALES FONDO 80 CM	92



VITRINAS CHARCUTERÍA

FONDO 94CM

PRESTACIONES

- Vitrinas con reserva, refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox y perfilería en aluminio lacado.
- Cristal frontal templado y abatible.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación estática y condensación ventilada.
- Control electrónico e indicador de temperatura.
- Desescarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

FICHA TÉCNICA

	MERVICUR 910	MERVICUR 913	MERVICUR 915	MERVICUR 920	MERVICUR 925	MERVICUR 930
Medidas (AxFxH mm)	1025 x 940 x 1235	1265 x 940 x 1235	1505 x 940 x 1235	1985 x 940 x 1235	2465 x 940 x 1235	2945 x 940 x 1235
Rango temperatura	-1/ +5 °C	-1/ +5 °C	-1/ +5 °C	-1/ +5 °C	-1/ +5 °C	-1/ +5 °C
Superficie total exposición	0,62 m ²	0,78 m ²	0,92 m ²	1,24 m ²	1,56 m ²	1,86 m ²
Nº de puertas reserva	1	2	2	3	4	4
Superficie reserva	0,33 m ²	0,43 m ²	0,49 m ²	0,67 m ²	0,84 m ²	1,19 m ²
Potencia frigorífica	483 W	572 W	781 W	949 W	1419 W	1419 W
Consumo nominal	829 W	891 W	1045 W	1133 W	1333 W	1357 W
Clase climática	4	4	4	4	4	4
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	SUVI910CC	SUVI913CC	SUVI915CC	SUVI920CC	SUVI925CC	SUVI930CC

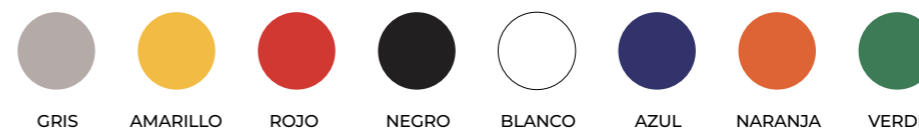
Accesorios						
Estante intermedio	SUACVIEI910	SUACVIEI913	SUACVIEI915	SUACVIEI920	SUACVIEI925	SUACVIEI930
Cierre plexi	SUACVICI910	SUACVICI913	SUACVICI915	SUACVICI920	SUACVICI925	SUACVICI930



MERVICUR 920

NUEVA GAMA COLORES VITRINAS CHARCUTERIA

Decoración frontal, incluidos en el precio.





VITRINAS CHARCUTERÍA

FONDO 110CM

PRESTACIONES

- Vitrinas con reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado.
- Encimera en acero inox y perfilería en aluminio lacado.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LED: encimera superior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporación y condensación ventiladas.
- Control electrónico e indicador de temperatura de temperatura.
- Desescarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%*Hr*) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

FICHA TÉCNICA

	MERVICUR 1013	MERVICUR 1015	MERVICUR 1020	MERVICUR 1025	MERVICUR 1030
Medidas (AxFxH mm)	1265 x 1100 x 1235 mm	1505 x 1100 x 1235 mm	1985 x 1100 x 1235 mm	2465 x 1100 x 1235 mm	2945 x 1100 x 1235 mm
Rango temperatura	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C
Superficie total exposición	0,93 m ²	1,11 m ²	1,49 m ²	1,87 m ²	2,22 m ²
Nº de puertas reserva	2	2	3	4	4
Superficie reserva	0,5 m ²	0,58 m ²	0,79 m ²	0,99 m ²	1,25 m ²
Potencia frigorífica	572 W	781 W	949 W	1419 W	1419 W
Consumo nominal	969 W	1089 W	1199 W	1399 W	1445 W
Clase climática	4	4	4	4	4
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290

Código	SUVI1013CC	SUVI1015CC	SUVI1020CC	SUVI1025CC	SUVI1030CC
--------	------------	------------	------------	------------	------------

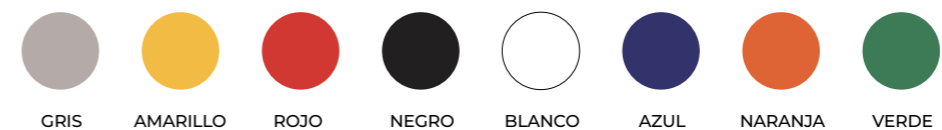
Accesorios					
Estante intermedio	SUACVIEI1013	SUACVIEI1015	SUACVIEI1020	SUACVIEI1025	SUACVIEI1030
Cierre plexi	SUACVICI1013	SUACVICI1015	SUACVICI1020	SUACVICI1025	SUACVICI1030



MERVICUR 1020

NUEVA GAMA COLORES VITRINAS CHARCUTERIA

Decoración frontal, incluidos en el precio.





VITRINAS

PASTELERÍA

PRESTACIONES

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada.
- Plano exposición y protección evaporador en acero inox.
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado y plano de exposición acabado Epoxy.
- Encimera en acero inox y perfilería en aluminio lacado.
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado símil madera.
- Dos estantes de cristal.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles.
- Iluminación estándar LEDs: encimera superior, estante inferior y frente exterior.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270.
- Evaporador estático y condensación ventilada.
- Control electrónico e indicador de temperatura.
- Desescarche automático.
- Clase climática 4 (30°C 55%*Hr*) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2.
- Chasis en acero acabado epoxi.
- Evaporación automática de serie.

FICHA TÉCNICA

	MERVIREC-PAST 910	MERVIREC-PAST 913	MERVIREC-PAST 915	MERVIREC-PAST 920	MERVIREC-PAST 925
Medidas (AxHxH mm)	1025 x 940 x 1300	1265 x 940 x 1235	1505 x 940 x 1235	1985 x 940 x 1235	2465 x 940 x 1235
Rango temperatura	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C
Superficie total exposición	0,75 m ²	0,94m ²	1,12 m ²	1,50 m ²	1,89 m ²
Nº de puertas reserva	1	2	2	3	4
Superficie reserva	0,33 m ²	0,43 m ²	0,49 m ²	0,67 m ²	0,84 m ²
Potencia frigorífica	858 W	968 W	781 W	949 W	1419 W
Consumo nominal	829 W	891 W	1045 W	1133 W	1333 W
Clase climática	4	4	4	4	4
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290

Código	SUVP910CR	SUVP913CR	SUVP915CR	SUVP920CR	SUVP925CR
--------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

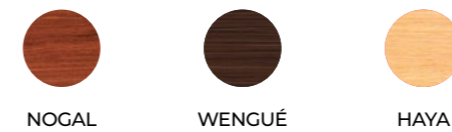
Accesorios					
Cierre plexi	SUACVICIPAST10	SUACVICIPAST13	SUACVICIPAST15	SUACVICIPAST20	SUACVICIPAST25



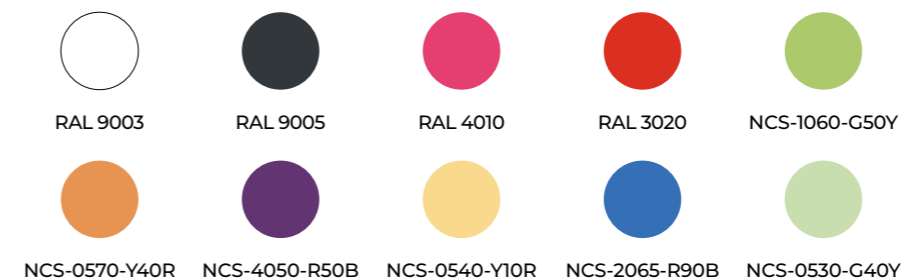
MERVIREC-PAST 920

Laterales estandar gris RAL7040. Otros colores bajo pedido.

OPCIONAL DECORACIÓN LACADO. Incluidos en el precio



OPCIONAL DECORACIÓN LACADO. Incluidos en el precio





MURALES

SEMI-MURALES

PRESTACIONES

- Exterior frontal fabricado en chapa de acero plastificada estándar, inferior en plastificado gris RAL 7040.
- Costados de cristal doble con serigrafía gris RAL 7040.
- Interior en acero acabado epoxy blanco.
- Cristal frontal doble, excepto modelo SF (Self-Service).
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Estantes de cristal con iluminación LED.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Evaporador ventilado.
- Desescarche automático con evaporación automática.
- Control electrónico de temperatura.
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr).
- Ideal para la refrigeración y exposición de snacks.

FICHA TÉCNICA

	MEREXPO 6-9 VA	MEREXPO 6-13 VA	MEREXPO 6-9 SF	MEREXPO 6-13 SF
Medidas (AxFxH)	912 x 710 x 1200 mm	1262 x 710 x 1200 mm	912 x 710 x 1200 mm	1262 x 710 x 1200 mm
Rango temperatura	+2 / +8 °C	+2 / +8 °C	+2 / +8 °C	+2 / +8 °C
Superficie total exposición	0,74 m ²	0,93 m ²	1,10 m ²	1,49 m ²
Nº de puertas	2	2	2	2
Volumen neto	179 m ³	249 m ³	179 m ³	249 m ³
Potencia frigorífica	949 W	1419 W	949 W	1419 W
Consumo nominal	1140 W	1501 W	1380 W	1670 W
Clase climática	3	3	3	3
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	SUSM69VA	SUSM613VA	SUSM69SF	SUSM613SF

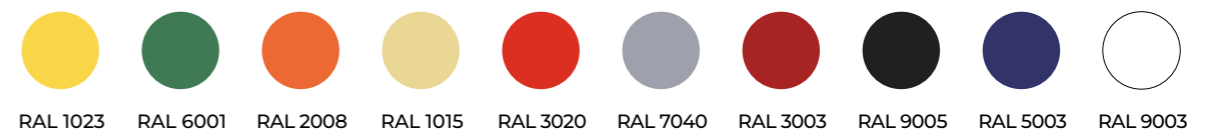


MEREXPO 6-13 VA

Laterales estándar gris RAL7040. Otros colores bajo pedido.

NUEVA GAMA COLORES MURALES

Decoración frontal, incluidos en el precio.





MURALES

FONDO 65 CM

PRESTACIONES

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Modelo sin puertas: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato.
- Modelo con puertas: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarche natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos.
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos con puertas).
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R).
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m³ bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie).

FICHA TÉCNICA

	SIN PUERTAS		
	MERMUR 6-9	MERMUR 6-15	MERMUR 6-18
Medidas (Ax(F puerta abierta)xH)	998 x 654 x 2000 mm	1623 x 654 x 2000 mm	1935 x 654 x 2000 mm
Rango de temperatura	-1/ + 5 °C	-1/ + 5 °C	-1/ + 5 °C
N° de puertas	-	-	-
N° de estantes	4	4+4	4+4
Fondo estante	310 mm	310 mm	310 mm
Potencia frigorífica	1528 W	2384 W	3056 W
Consumo nominal	1713 W	2368 W	3026 W
Clase climática	3	3	3
Voltaje	230v 50 Hz	230v 50 Hz	230v 50 Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Código	SUMU609SP	SUMU615SP	SUMU618SP



MERMUR 6-15 CON PUERTAS
Laterales estandar gris RAL7040.
Otros colores bajo pedido.



	CON PUERTAS		
	MERMUR 6-9	MERMUR 6-15	MERMUR 6-18
Medidas (Ax(F puerta abierta)xH)	998 x 653 (1228) x 2000 mm	1623 x 653 (1228) x 2000 mm	1935 x 653 (1228) x 2000 mm
Rango de temperatura	-1/ + 5 °C	-1/ + 5 °C	-1/ + 5 °C
N° de puertas	2	2	3
N° de estantes	4	4+4	4+4
Fondo estante	310 mm	310 mm	310 mm
Potencia frigorífica	1192 W	1419 W	1528 W
Consumo nominal	1494 W	1635 W	1945 W
Clase climática	3	3	3
Voltaje	230v 50 Hz	230v 50 Hz	230v 50 Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Código	SUMU609CP	SUMU615CP	SUMU618 CP



MURALES

FONDO 80 CM

PRESTACIONES

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto.
- Modelo sin puertas: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato.
- Modelo con puertas: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo. de cierre manual. Autocierre con barra de torsión.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos.
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión.
- Desescarche natural del evaporador.
- Bandeja de evaporación automática.
- Ventiladores electromecánicos.
- Control electrónico.
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos con puertas).
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R).
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP.
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie).

FICHA TÉCNICA

	SIN PUERTAS		
	MERMUR 90	MERMUR 150	MERMUR 180
Medidas (Ax F (F puerta abierta)xH)	998 x 797 x 2000 mm	1623 x 797 x 2000 mm	1935 x 797 x 2000 mm
Rango de temperatura	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C
Nº de puertas	--	--	--
Nº de estantes	4	4+4	4+4
Fondo estante	410 mm	410 mm	410 mm
Potencia frigorífica	1528 W	2384 W	3056 W
Consumo nominal	1713 W	2368 W	3026 W
Clase climática	3	3	3
Voltaje	230v 50 Hz	230v 50 Hz	230v 50 Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Código	SUMU809SP	SUMU815SP	SUMU818SP



MERMUR 150 SIN PUERTAS



	CON PUERTAS		
	MERMUR 90	MERMUR 150	MERMUR 180
Medidas (Ax F (F puerta abierta)xH)	998 x 797 (1528) x 2000 mm	1623 x 797 (1528) x 2000 mm	1935 x 797 (1528) x 2000 mm
Rango de temperatura	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C	-1 / + 5 °C
Nº de puertas	2	2	3
Nº de estantes	4	4+4	4+4
Fondo estante	410 mm	410 mm	410 mm
Potencia frigorífica	1192 W	1419 W	1528 W
Consumo nominal	1494 W	1635 W	1945 W
Clase climática	3	3	3
Voltaje	230v 50 Hz	230v 50 Hz	230v 50 Hz
Refrigerante	R-290	R-290	R-290
Código	SUMU809CP	SUMU815CP	SUMU818CP

CONDICIONES DE VENTA

PEDIDOS

- Todos los pedidos deberán cursarse por escrito.

PRECIOS

- Los precios de la tarifa correspondiente no incluye impuestos.

TRANSPORTE

- Según condiciones de distribuidor de zona.

GARANTÍA

- Según certificado que se acompaña en cada producto.

DEVOLUCIONES

- Siempre deben ser autorizadas por Meral.

REPUESTOS Y ACCESORIOS

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

PLAZOS DE ENTREGA

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

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



Encuentra tu distribuidor más cercano

1 **BALEAR DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS, S.L.**
C/ Gremi de Saboners, 19
07009 Palma de Mallorca
T. 971 43 06 40 • comercial@bsfsa.net

2 **COMERCIAL IBA CASTELLÓN, S.L.**
Pol. Ind. los Cipreses, Nave 35
12006 Castellón de la Plana
T. 964 20 63 61 • iba@comercialiba.com

2 **LEVANTINA DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS, S.L.**
Valencia
C/ Arzobispo Fabián y Fuero, 13 - 15
46009 Valencia
T. 963 46 11 10 • valencia@levantinasf.com

Alicante
C/ Confrides, 6 esquina C/ Tubería, 62
03005 Alicante
T. 965 18 59 86 • alicante@levantinasf.com

Murcia
C/ Pinatar, 5
30010 Cánovas
T. 968 26 00 32 • murcia@levantinasf.com

3 **ECOFRI COMPONENTES, S.L.**
C/ Antonio López, 138
28026 Madrid
T. 913 920 620 • ecofri@ecofri.com



4 **MAHI Bizkaia**
C/ Subiñas, 4 - 6
48180 Bizkaia
T. 944 74 56 60 • bilbao@mahi.es

Gipuzkoa
Donosti Ibilbidea, 124
Pol. Ind. 26 Naves 13-14
20115 Astigarraga
T. 943 21 99 15 • sansebastian@mahi.es

Cantabria
Pol. Ind. La Esprilla Edificio B nº4
39608 Igollo de Camargo
T. 942 32 45 00 • santander@mahi.es

Navarra
Pol. Ind. Noáin - Esquiroz, Calle Y, nº 1
31110 Noáin
T. 948 30 31 84 • pamplona@mahi.es

5 **M.ZAMORA, S.L.U**
Pol. Parqueplata C. Camino Mozárabe, 1
Camas - 41900 Sevilla
T. 954 335 749 • mzamora@mzamora.es

6 **FRIGASA GAYOSO, S.L.**
Ourense
C / San Francisco Blanco, 7 - Local 2
32001 Ourense
T. 988 618 534 • pedidos@frigasagayoso.com

Vigo
Ctra de Vilar, 73. Nave 1-B
36214 Vigo
T. 986 252 538 • pedidos@frigasagayoso.com

7 **PROINDE RECAMBIOS, S.L.**
C/ Aluminio 40
47012 Valladolid
T. 983 843 887 • info@proinderecambios.com



info@grupomeral.com
www.grupomeral.com