



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



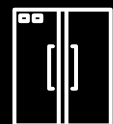
SOBREVITRINAS Y BACKBARS

SOBREVITRINAS TAPAS CRISTAL CURVO	20
SOBREVITRINAS TAPAS CRISTAL RECTO	22
SOBREVITRINAS SUSHI	24
BACKBARS	26



ARMARIOS EXPOSITORES

1 PUERTA DE CRISTAL	30
---------------------	----



ARMARIOS DE SERVICIO Y ABATIDORES

INOX - INTERIOR ABS	34
INTERIOR ABS	36
INOX SNACK	38
INOX GN 2/1	40
ABATIDORES	42



MESAS FRIAS

BOTELLEROS	46
SNACK	48
GASTRONORM	50



PREPARACIÓN

EXPRIMIDOR	54
BRAZOS TRITURADORES	56
CORTADORAS DE FIAMBRES POR CORREA	58
CORTADORAS DE FIAMBRES POR ENGRANAJE	60
PICADORAS DE CARNE	62
ASADORES DE POLLO	64



CAFÉ

MÁQUINAS CAFÉ	68
MOLINILLOS, AUTOLIMPIADORES DE PORTAFILTROS	70



COCCIÓN

LÍNEA SNACK

FREIDORAS	74
FREIDORAS PASTELERÍA	76
PLANCHAS	78
SNACK FLEXI	80
TOSTADORES	82
TOSTADORES DE CINTA	84
TOSTADORES DE BUFFET	86

LÍNEA 550

COCINAS	88
FRY-TOP	90
FREIDORAS	92
BARBACOA	94

LÍNEA 750

COCINAS	96
FRY-TOP	98
FREIDORAS	100
BARBACOAS	102

HORNOS PIZZA

	104
--	-----



SUPERMERCADO

VITRINAS

VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 94 CM	108
VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 110 CM	110
VITRINAS PASTELERÍA	112

MURALES

MURALES FONDO 65 CM	114
MURALES FONDO 80 CM	116





Lavado

LAVAVASOS, LAVAPLATOS, CÚPULA 8



LAVADO

PRESTACIONES

- Fácil manejo y mínimo mantenimiento 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) y doble pared en puerta o campana para garantizar la seguridad del usuario y favorecer la insonorización de la máquina.
- Brazos de lavado y aclarado superiores (excepto cesta 35) e inferiores, 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.
- Bomba de lavado de doble flujo (excepto cesta 35) para garantizar la correcta presión y distribución del agua incluso en el brazo superior.
- Acceso frontal a los componentes electrónicos, de manera fácil y rápida.
- Temperatura de lavado regulada a 60°C y de Aclarado a 85°C.
- Lector de temperatura y filtro en cuba integral ProStrain de material heterogéneo ligero y resistente a los golpes de serie para todos los modelos 50 y Mercúpula.

	MERLAV 35	MERLAV 40 PLUS	MERLAV 40 BD PLUS	MERPLAT 50 PLUS	MERPLAT 50 BD PLUS	MERCÚPULA PLUS
Dimensiones <i>(con puerta abierta)*</i>	40,1 x 49 (76,5)* x 59,5 cm	43,6 x 53,5 (87)* x 67 cm	43,6 x 53,5 (87)* x 67 cm	57,5 x 60,5 (100,5)* x 82 cm	57,5 x 60,5 (100,5)* x 82 cm	70,6 cm x 80 cm (190,9)* x 1479 cm
Tamaño cesta	35x35 cm	39 x39 cm	39 x39 cm	50x50 cm	50x50 cm	50x50 cm
Altura útil lavado	25 cm	30 cm	30 cm	36,5 cm	36,5 cm	38 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 120")	40 (ciclo 90") - 24 (ciclo 120")	40 (ciclo 90") - 20 (ciclo 120")
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	8,5 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 lw
Conexión agua	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"
Capacidad de la cuba	7 litros	8 litros	8 litros	20 litros	20 litros	15 litros
Capacidad del calderín	2,6 litros	2,6 litros	2,6 litros	6 litros	6 litros	6 litros
Consumo agua / ciclo	2,2 litros	2,2 litros	2,2 litros	2,6 litros	2,6 litros	2,6 litros
Presión necesaria alimentación agua	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars	2-4 bars
Diámetro del desagüe	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm	30 mm
Brazos de lavado 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
Peso neto	27 kg	31 kg	34 kg	56 kg	56 kg	90 kg
Código	LALV35SB	LALV40SBP	LALV40BDP	LALP50SBP	LALP50BDP	LACU50SBP

Dotación	MERLAV 35	MERLAV 40 PLUS	MERLAV 40 BD PLUS	MERPLAT 50 PLUS	MERPLAT 50 BD PLUS	MERCÚPULA PLUS
	1 cesta vasos	1 cesta vasos	1 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



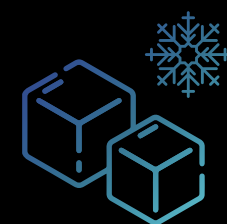
MERLAV 35



MERLAV 40 PLUS



MERCÚPULA PLUS con accesorios opcionales



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 465 X 687 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 TAPAS CRISTAL CURVO	20
SOBREVITRINAS TAPAS CRISTAL RECTO	22
SOBREVITRINAS SUSHI	24
BACKBARS	26



SOBREVITRINAS TAPAS CRISTAL CURVO

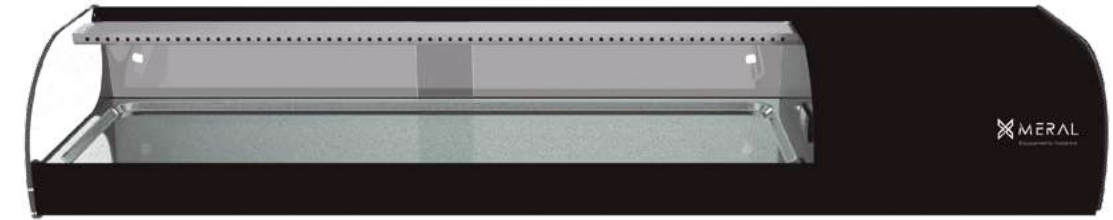
PRESTACIONES

- 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

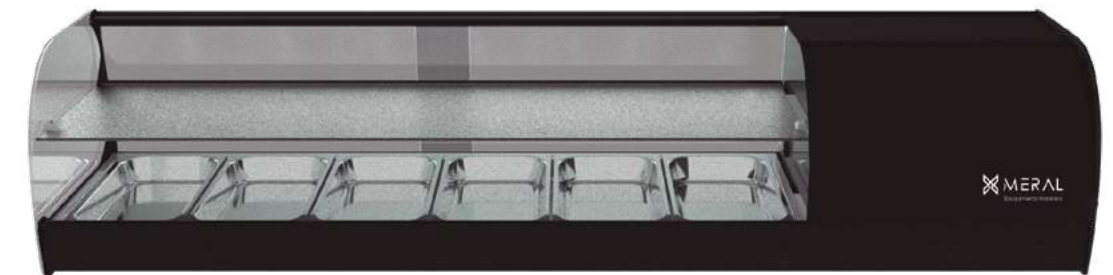
	MERTAP CURVA 4	MERTAP CURVA 6	MERTAP CURVA 8	MERTAP CURVA 4 DE 2 PISOS	MERTAP CURVA 6 DE 2 PISOS	MERTAP CURVA 8 DE 2 PISOS
	MERTAP CURVA 4 CUBA PLANA	MERTAP CURVA 6 CUBA PLANA	MERTAP CURVA 8 CUBA PLANA	MERTAP CURVA 4 CUBA PLANA DE 2 PISOS	MERTAP CURVA 6 CUBA PLANA DE 2 PISOS	MERTAP CURVA 8 CUBA PLANA 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



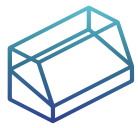
MERTAP 4



MERTAP 6 DE 2 PISOS



MERTAP 8



SOBREVITRINAS TAPAS CRISTAL RECTO

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 regulable para un control total de la temperatura.
- Puertas correderas posteriores para una mayor protección del producto.
- Todas las vitrinas disponen de 34 cm en la parte superior para apoyar platos.

¿Buscas otro diseño? Consulta con tu distribuidor.

FICHA TÉCNICA

	MERTAP RECTA 4	MERTAP RECTA 6	MERTAP RECTA 8	MERTAP RECTA 4 DE 2 PISOS	MERTAP 6 RECTA DE 2 PISOS	MERTAP 8 RECTA DE 2 PISOS
	MERTAP RECTA 4 CUBA PLANA	MERTAP 6 RECTA CUBA PLANA	MERTAP RECTA 8 CUBA PLANA	MERTAP RECTA 4 CUBA PLANA DE 2 PISOS	MERTAP 6 RECTA CUBA PLANA DE 2 PISOS	MERTAP 8 RECTA CUBA PLANA DE 2 PISOS
Dimensiones	1146 x 390 x 252 mm	1487 x 390 x 252 mm	1826 x 390 x 252 mm	1146 x 390 x 330 mm	1487 x 390 x 330 mm	1826 x 390 x 330 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	24 kg	34 kg	40 kg
Código modelo CUBETA	SSTAR4CU1H	SSTAR6CU1H	SSTAR8CU1H	SSTAR4CU2H	SSTAR6CU2H	SSTAR8CU2H
Código modelo CUBA PLANA	SSTAR4PL1H	SSTAR6PL1H	SSTAR8PL1H	SSTAR4PL2H	SSTAR6PL2H	SSTAR8PL2H
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 RECTA 4



MERTAP RECTA 8



MERTAP 6 RECTA DE 2 PISOS



SOBREVITRINAS SUSHI

PRESTACIONES

- Acabado exterior en perfil de aluminio anodizado inox.
- Aislamiento de poliuretano libre de CFC's.
- Cristal templado abatible y cuba sin ángulos que facilitan la limpieza de la vitrina.
- Evaporador estático y compresor hermético con condensador ventilado.
- Iluminación led de alta calidad para que los productos luzcan perfectos.
- Termostato digital regulable para un control total de la temperatura.
- Puertas correderas posteriores para una mayor protección del producto.
- Todas las vitrinas disponen de 31 cm en la parte superior para apoyar platos.
- En los modelos con cubetas: bandeja interior embutida en acero inoxidable AISI 304, para cubetas GN 1/3 altura 40 mm.

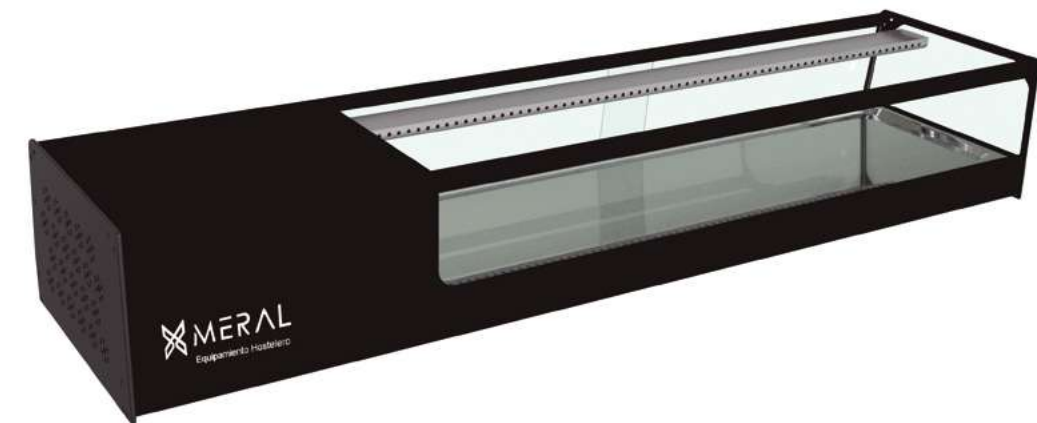
¿Buscas otro diseño y/o color? Consulta con tu distribuidor.

FICHA TÉCNICA

	MERSUSHI CURVA 4	MERSUSHI CURVA 6	MERSUSHI CURVA 8	MERSUSHI RECTA 4	MERSUSHI RECTA 6	MERSUSHI RECTA 8
	MERSUSHI 4 CURVA CUBA PLANA	MERSUSHI 6 CURVA CUBA PLANA	MERSUSHI 8 CURVA CUBA PLANA	MERSUSHI RECTA 4 CUBA PLANA	MERSUSHI RECTA 6 CUBA PLANA	MERSUSHI RECTA 8 CUBA PLANA
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	SSTAS4CCU	SSTAS6CCU	SSTAS8CCU	SSTAS4RCU	SSTAS6RCU	SSTAS8RCU
Código modelo CUBA PLANA	SSTAS4CCP	SSTAS6CCP	SSTAS8CCP	SSTAS4RCP	SSTAS6RCP	SSTAS8RCP
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



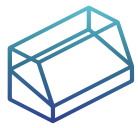
MERTAP SUSHI RECTA 4



MERTAP SUSHI RECTA 6 CUBA PLANA



MERTAP SUSHI CURVA 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 520 x 850 mm	925 x 520 x 850 mm	1375 x 520 x 850 mm	925 x 520 x 850 mm	1375 x 520 x 850 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

30



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	Estático	Ventilado	Estático
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	AEIPLTN	AEIPLBT	AEIPBGTN	AEIPBGBT
Dotación	2 estantes	4 estantes	6 estantes	4 estantes	6 estantes



MERMINI TN



MERSLIM TN



MERSLIM BT



MERBIG TN

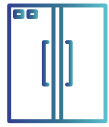


MERBIG BT



Armarios de servicio y abatidores

INOX - INTERIOR ABS	34
INTERIOR ABS	36
INOX SNACK	38
INOX GN 2/1	40
ABATIDORES	42



INOX - INTERIOR ABS

PRESTACIONES ARMARIOS 400 O 600 LITROS

- Armarios de refrigeración y congelación, de 400 o 600 litros con exterior en acero inoxidable e interior termoformado, puerta reversible y cerradura de serie.
- Maneta integrada en puerta para una mayor durabilidad.
- Termostato digital e interruptor principal independiente retroiluminado (color blanco).
- Aislamiento de 70 mm por cada lado.
- Incluyen 2 pies regulables en altura y 2 ruedas para su fácil manejo.
- Eficiencia energética C.

MODELOS DE CONSERVACIÓN

- Sistema de evaporador de placa con refrigeración asistida por ventilador.
- Desescarche automático del ciclo del compresor.
- En dotación: 4 estantes extraíbles + 1 estante inferior para los modelos de 400 litros.
- 4 estantes GN 2/1 extraíbles para los modelos de 600 litros.

MODELOS DE CONGELACIÓN

- Evaporación estática mediante 7 estantes fijos + 1 estante inferior.
- Modelo de 600 litros - incluye 13 cestas interiores extraíbles.

FICHA TÉCNICA

	ARMARIOS SERVICIO INOX 400 LITROS		ARMARIOS SERVICIO INOX 600 LITROS	
	MERARM 400 INOX TN	MERARM 400 INOX BT	MERARM 600 INOX TN	MERARM 600 INOX BT CON CESTAS
Medidas (AxFxH)	600 x 625 x 1863 mm	600 x 625 x 1863 mm	775 x 760 x 1863 mm	775 x 760 x 1863 mm
Capacidad	400 l.	400 l.	600 l.	600 l.
Rango de temperatura	0°C / +10°C	-22 °C /-15°C	0°C / +10°C	-22 °C /-15°C
Potencia nominal	155 W	200 W	180 W	260 W
Consumo día	1.106 kWh/24h	2.996 kWh/24h	1.629 kWh/24h	3.364 kWh/24h
Nivel sonoro	54 dB(A)	64 dB(A)	58 dB(A)	68 dB(A)
Clase climática	4	4	4	4
Voltaje	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
Refrigerante	R-600a	R-290	R-600a	R-290
Peso neto	68 kg	65 kg	87 kg	84 Kg
Código	ASRWTN400IX	ASRWBT400IX	ASRWTN600IX	ASRWBT600IX
Dotación	4 estantes regulables	7 estantes fijos	4 estantes regulables	7 estantes fijos + 13 cestas



MERARM 400 INOX



MERARM 600 INOX



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

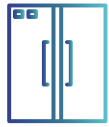
	MERABS SNACK BLANCO	MERABS SNACK INOX	MERABS GN2/1 TN BLANCO	MERABS GN2/1 TN INOX	MERABS GN2/1 BT BLANCO	MERABS GN2/1 BT INOX
Medidas (AxFxH mm)	620 x 640 x 1880	620 x 640 x 1880	755 x 720 x 2050	755 x 720 x 2050	755 x 720 x 2050	755 x 720 x 2050
Capacidad	390 litros	390 litros	607 litros	607 litros	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

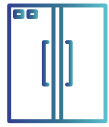
	MERINOX SNACK 1P TN	MERINOX SNACK 1P BT	MERINOX SNACK 2P TN	MERINOX SNACK 2P BT
Medidas (AxFxH)	660 x 735 x 2160 mm	660 x 735 x 2160 mm	1350 x 735 x 2160 mm	1350 x 735 x 2160 mm
Capacidad	505 litros	505 litros	1201 litros	1201 litros
Rango de temperatura	-2 °C / +8°C	-20°C / -15°C	-2 °C / +8°C	-20°C / -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 (AxHxH)	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	46
SNACK	48
GASTRONORM	50



BOTELLEROS

PRESTACIONES

- Modelos MESBOT BLANCO: exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- Modelos MESBOT 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.

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

	MESBOT 100 INOX	MESBOT 150 INOX	MESBOT 200 INOX	MESBOT 250 INOX
Medidas (AxFxH)	1010 x 550 x 850 mm	1500 x 550 x 850 mm	1990 x 550 x 850 mm	2480 x 550 x 850 mm
Volumen bruto	270 litros	420 litros	580 litros	720 litros
Puertas	2	3	4	5
Separadores interiores	1	2	3	4
Rango de temperatura	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C	0 / +7°C
Potencia frigorífica	176 W	205 W	304 W	502 W
Consumo nominal	125 W	132 W	180 W	208 W
Clase climática	CC2	CC2	CC2	CC2
Voltaje	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz	230v 50Hz
Peso	61 kg	77 kg	96 kg	115 kg
Refrigerante	R-290	R-290	R-290	R-290
Código	MSBO100IX	MSBO150IX	MSBO200IX	MSBO250IX
Código Digital	MSBO100IXDG	MSBO150IXDG	MSBO200IXDG	MSBO250IXDG



MESBOT 150 BLANCO



MESBOT 200 INOX con termostato digital



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	ESTANTES				
	2	3	4	2	3



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	MSGN135TN	MSGN180TN	MSGN225TN	MSGN135BT	MSGN180BT

Dotación	ESTANTES GN 1/1				
	2	3	4	2	3



MESGASTRO 180 (puertas cristal opcionales)



Preparación

EXPRIMIDORES	54
BRAZOS TRITURADORES	56
CORTADORAS DE FIAMBRES POR CORREA	58
CORTADORAS DE FIAMBRES POR ENGRANAJE	60
PICADORAS DE CARNE	62
ASADORES DE POLLO	64



EXPRIMIDOR

PRESTACIONES

- Exprimidor de naranjas profesional ideal para bares, restaurantes, cafeterías y supermercados.
- Permite exprimir de 20 a 25 naranjas por minuto (tamaño de la naranja de 60 a 80 mm de diámetro).
- Frontal transparente para una total visibilidad del proceso.
- Alimentación de naranja manual.

FICHA TÉCNICA

	MERZUMO INOX
Medidas (AxFxAl)	44 x 33 x 78 cm
Alimentación de naranjas	Manual
Nº naranjas x minuto	20-25 Naranjas por minuto
Diámetro de la naranja	60-80 mm ø.
Potencia	200W – 220V/50HZ
Fusible	5A
Seguridad	Sensor mecánico de protección, fusible y TT.
Peso neto	38 kg
Código	PRZUPROSS



MERZUMO INOX



BRAZOS TRITURADORES

PRESTACIONES

Brazos trituradores ideales para la restauración gracias a su potencia, resistencia y durabilidad.

MODELO MERBATI 25:

- **Dotación:** mezclador de 30 cm en acero inoxidable AISI 304, con inmersión de 19 cm ideal para sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc.
- Posibilidad de añadir, como accesorio, varillas de 35 cm con una inmersión hasta de 20 cm, fabricado de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc.

MODELO MERBATI 44 - MERBATI 45:

- Variador de la velocidad para obtener diferentes productos según el tipo de herramienta que se utiliza: sopas, purés de verduras, salsas, masas, mayonesas, salsa de tomate, pesto, etc.
- **En dotación para MERBATI 44:** brazo triturador de 40 cm, con inmersión máxima de 29 cm, fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- **En dotación para MERBATI 45:** brazo triturador de 50 cm, con inmersión máxima de 39 cm, fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Posibilidad de añadir, como accesorio, brazo triturador de 60 cm, con inmersión máxima de 49 cm, fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- Posibilidad de añadir, como accesorio, varillas de 35 cm con una inmersión hasta de 20 cm, fabricado de acero inoxidable AISI 304, ideal para cremas, nata, tortillas, soufflé, etc.

FICHA TÉCNICA

	MERBATI 25 con brazo de 30 cm	MERBATI 44 con brazo de 40 cm	MERBATI 45 con brazo de 50 cm
Incluye	Motor + brazo triturador de 30 cm	Motor + brazo triturador de 40 cm	Motor + brazo triturador de 50 cm
Dimensiones	13,5 x 10 x 60 (h) cm	15,5 x 12 x 74(h) cm	15,5 x 12 x 75 (h) cm
Potencia	0,25 kW	0,4 kW	0,4 kW
Velocidad	Fija	Variable	Variable
Tensión	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz	230V/1N/50-60Hz
R.P.M	13000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm
Capacidad máxima recipiente	30 L	60 L	60 L
Profundidad máxima de trabajo	15 cm	29 cm	39 cm
Longitud brazo triturador	30 cm	40 cm	50 cm
Peso total	2,2 kg	5,9 kg	6,1 kg
Código	PPBR25MOBR	PPBR44MOBR	PPBR45MOBR



MERBATI 44

Accesorios	BRAZO 30 CM	BRAZO 40 CM	BRAZO 50 CM	BRAZO 60 CM	VARILLAS
Longitud del accesorio	30 cm	40 cm	50 cm	60 cm	35 cm
Dimensiones MERBATI 40 con accesorio	-	15,5 x 12 x 74(h) cm	-	-	15,5 x 12 x 71 (h) cm
RPM MERBATI 40 con accesorio	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 2.500 a 11.000 rpm	De 250 a 1.500 rpm
Profundidad máxima de trabajo	19 cm	29 cm	39 cm	49 cm	20 cm
Peso del accesorio	1,2 kg	1,4 kg	1,6 kg	1,8 kg	1 kg
Peso MERBATI 40 con accesorio	5,7 kg	5,9 kg	6,1 kg	6,3 kg	5,5 kg
Código	PPBR30BR	PPBR40BR	PPBR50BR	PPBR60BR	PPBR40VA



CORTADORAS DE FIAMBRES POR CORREA

PRESTACIONES

- Cortadora inclinada ideal para la restauración.
- Transmisión por correa Poly-v y tensor de correa automático, deslizamiento del carro mediante cojinetes auto lubricantes de bolas, fabricadas en fundición de aluminio pulido anodizado
- Afilador de precisión integrado, cuchilla cóncava forjada, protector incorporado en el carro y patas antideslizantes.
- Selección de corte regulable mediante empuñadura graduada de 0 a 15 mm de grosor.
- Todo ello hace de esta, una máquina eficiente y segura para evitar lesiones del personal.

FICHA TÉCNICA

	MERCORT 220	MERCORT 250	MERCORT 275	MERCORT 300	MERCORT 350
Transmisión	Por correa	Por correa	Por correa	Por correa	Por correa
Dimensiones máquina	360x530x370 mm	420x550x360 mm	430x640x500 mm	470x650x500 mm	500x700x500 mm
Diámetro de cuchilla	220 mm	250 mm	275 mm	300 mm	350 mm
Dimensiones plato	180x180 mm	225x225 mm	265x240mm	265x260 mm	265x260 mm
Capacidad de corte (cm)	185x150 mm	245x170 mm	260x190 mm	245x220 mm	295x275 mm
Ajuste del espesor corte	0-13 mm	0-13 mm	0-15 mm	0-15 mm	0-15 mm
Potencia del motor	0,16 kw	0,16 kw	0,17 kw	0,19 kw	0,20 kw
Peso neto	11,8 kg	15 kg	19 kg	19,5 kg	26 kg
Código	PRCTCO220	PRCTCO250	PRCTCO275	PRCTCO300	PRCTCO350

	MERCORT 250 PLUS	MERCORT 300 PLUS	MERCORT 350 PLUS	MERCORT 370 PLUS
Transmisión	Por correa	Por correa	Por correa	Por correa
Diámetro de cuchilla	250 mm	300 mm	350 mm	370 mm
Ajuste del espesor corte	De 0 a 15 mm	De 0 a 15 mm	De 0 a 15 mm	De 0 a 15 mm
Capacidad de corte	<input type="checkbox"/> 160x160 <input type="checkbox"/> 170 <input type="checkbox"/> 220x145	<input type="checkbox"/> 185x185 <input type="checkbox"/> 195 <input type="checkbox"/> 240x185	<input type="checkbox"/> 245x245 <input type="checkbox"/> 245 <input type="checkbox"/> 280x200	<input type="checkbox"/> 250x250 <input type="checkbox"/> 255 <input type="checkbox"/> 280x215
Potencia del motor	0,275 kw	0,37 kw	0,37 kw	0,37 kw
Peso	22 kg	30 kg	38 kg	40 kg
Código	PRCT2CO250	PRCT2CO300	PRCT2CO350	PRCT2CO370



MERCORT



MERCORT PLUS



CORTADORAS DE FIAMBRES POR ENGRANAJE

PRESTACIONES

- Cortadora inclinada con transmisión por engranaje y deslizamiento del carro mediante rodamientos de bolas, fabricadas en fundición de aluminio pulido anodizado ideales para bares, restaurantes, supermercados y establecimientos de comidas preparadas.
- Cuenta con: afilador de precisión integrado, cuchilla cóncava forjada, protector de plexiglass incorporado en el carro y patas antideslizantes.
- Selección de corte regulable mediante empuñadura graduada de 0 a 24 mm de grosor.
- Componentes en contacto con el producto completamente desmontables para su fácil limpieza.
- Todo ello hace de esta, una máquina eficiente y segura para evitar lesiones del personal.

FICHA TÉCNICA

	MERCOEN 300	MERCOEN 330	MERCOEN 350	MERCOEN 370
Transmisión	Por engranaje	Por engranaje	Por engranaje	Por engranaje
Dimensiones máquina	530 x 680 x 465mm	580 x 820 x 535mm	590 x 840 x 550 mm	590 x 850 x 560 mm
Diámetro de cuchilla	300 mm	330 mm	350 mm	370 mm
Ajuste del espesor corte	De 0 a 24 mm	De 0 a 24 mm	De 0 a 24 mm	De 0 a 24 mm
Capacidad de corte (cm)	□ 1,85x1,85 ○ 2,1 □ 2,55x1,65 □ 1,95x1,95 ○ 2,3 □ 2,75x1,75 □ 2,1x2,1 ○ 2,45 □ 3x1,85 □ 2,2x2,2 ○ 2,6 □ 2,95x2,1			
Potencia del motor	0,375 kw	0,375 kw	0,375 kw	0,375 kw
Peso	36 kg	38 kg	40 kg	42 kg
Código	PRCTEN300	PRCTEN330	PRCTEN350	PRCTEN370



MERCOEN 300



PICADORAS DE CARNE

PRESTACIONES

- Picadores de carne ideales para la restauración y alimentación.
- Máquinas con grupo de picar completamente extraíble que permite poderlo colocar en la nevera.
- El grupo de picar de acero inoxidable AISI 304 puede ser limpiado en el lavavajillas.
- Reductor con engranajes en baño de aceite.
- En dotación: sistema enterprise con placa de acero inoxidable (agujeros \varnothing 6 mm) y cuchilla de acero inoxidable con auto afilado para todos los modelos.

MERPIC 100: Carcasa de aluminio pulido con tolva de acero inoxidable.

MERPIC 150: Carcasa y tolva de acero inoxidable

MERPIC 200: Carcasa, tolva de acero inoxidable y micro interruptores de seguridad en la tolva.

FICHA TÉCNICA

	MERPIC 100	MERPIC 150	MERPIC 200
Dimensiones	400 x 290 x 510(h) mm	450 x 290 x 520(h) mm	410 x 310 x 490(h) mm
Potencia	0,75 kW	1,1 kW	1,1 kw
Inversión de marcha	NO	NO	SI
Diámetro de boca	\varnothing 52 mm	\varnothing 52 mm	\varnothing 64 mm
Producción Kg/ hora	100÷160 Kg/h	150÷250 Kg/h	200÷300 Kg/h
Tensión	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso	20 Kg	23 Kg	32 Kg
Código	PPPICA12TS	PPPICA22SN	PPPICA22RG



MERPIC 100



MERPIC 150



MERPIC 200

ASADORES DE POLLO

PRESTACIONES

- Asadores a gas o eléctricos construido en acero inoxidable de 1 mm con acabado satinado.
- Transmisión metálica, sin plásticos ni elementos de alto desgaste y con cojinetes de bolas tanto en manguitos como en tensores.
- Soportes de espada largos que minimizan la pérdida de calor.
- Mandos en la parte frontal de fácil acceso.
- Dotación de pinchos: 3 pinchos centrales y 2 laterales.
- Para los modelos de 2 a 4 espadas: posibilidad de añadir mueble.
- Para los modelos de 6 y 8 espadas: en dotación peana alta para mejor acceso a las espadas inferiores.

FICHA TÉCNICA

	MERAS 2	MERAS 3	MERAS 4	MERAS 6	MERAS 8
Dimensiones	1100x450x610 mm	1100x450x780 mm	1100x450x970 mm	1100x450x1460 mm	1160x450x1960 mm
Espadas incluidas	2	3	4	6	8
Capacidad pollos	10-12*	15-18*	20-24*	30-36*	40-48*
Potencia modelos gas	13.000 kcal/h	19.000 kcal/h	26.000 kcal/h	40.000 kcal/h	53.000 kcal/h
Potencia modelos eléctricos	8,4 kw	12,6 kw	16,8 kw	25,2 kw	33,6 kw
Peso modelo a gas	48 kg	61 kg	74 kg	113 kg	137 kg
Peso modelos eléctricos	53 kg	67 kg	84 kg	125 kg	151 kg
Código a gas	PRASG2	PRASG3	PRASG4	PRASG6	PRASG8
Código eléctrico	PRASE2	PRASE3	PRASE4	PRASE6	PRASE8

Accesorios	MUEBLE TROCEO	ARMARIO CON RUEDAS	MESA SOPORTE
Dimensiones	1100 x 450 x 240 mm	1100 x 450 x 770 mm	1100 x 450 x 800 mm
Recomendado para	Todos los modelos	2-3-4 espadas	2-3-4 espadas
Peso	54 kg	32 kg	18 kg
Código	PRASTROC	PRASARM	PRASMESO

Accesorios	ESPADAS ADICIONALES				PINCHOS	
	ESTÁNDAR	EN "V"	CHULETERA	POLLO ABIERTO	CENTRAL	LATERAL
Código	PRASESST	PRASESV	PRASESCH	PRASESPA	PRASPICR	PRASPILA



MERAS 8



MERAS 3



MUEBLE TROCEO



MERAS 6 ELÉCTRICO



Café

MÁQUINAS CAFÉ 68

MOLINILLOS, AUTOLIMPIADORES
DE PORTAFILTROS 70



CAFÉ

PRESTACIONES MÁQUINAS DE CAFÉ

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

Modelos Giesse

- Motobomba incorporada.

Modelo Galileo

- Electrónica con teclado programable.
- Semiautomática con pulsador/palanca.
- Caldera de cobre de 11 – 14 – 21 – 27 litros a circuito termosifónico.
- Grupos termocompensados tradicionales (4,4 kg).

	CHIARA 2G	GIESSE 2G	GIESSE 3G	GALILEO 2G	GALILEO 3G
Medidas (A.xFxAl)	794 x 601 x h541	794 x 601 x 541 mm	1003 x 601 x 566 mm	773 x 587 x 577 mm	943 x 587 x 577 mm
Grupos	2 de Ø 58	2	3	2	3
Capacidad caldera	11 l.	11 l.	21 l.	14 l.	21 l.
Portafiltros	3	3	4	3	4
Potencia (220-240 V)	3150-3720 W	3500 -4130 W	5450 - 6450 W	3700 - 4360 W	5450 - 6450 W
Peso	75 Kg	70 kg	90 kg	84 kg	102 kg
Tensión	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz
Código	MQCACH2G	MQCAGIE2G	MQCAGIE3G	MQCAGL2G	MQCAGL3G



CHIARA 2G



GALILEO 3G



GIESSE 2G



ACCESORIOS CAFÉ

PRESTACIONES MOLINILLOS

- Diámetro de 63 mm con tratamiento apto para uso alimenticio.
- Permite programar monodosis y doble dosis automáticamente o gestionarlo manualmente con la 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.

	M80/T TOUCH	M80/TP TOUCH PLUS
Medidas	175 x 290 x 560 mm	175 x 290 x 560 mm
Potencia	420 W	420 W
Producción diaria aconsejada	Hasta 3,5 kg	Hasta 3,5 kg
Tensión (W)	220-240 V - 50/60 Hz	220-240 V - 50/60 Hz
Revolución x min.	1.400/min. (50 Hz) - 1.600/min. (60 Hz)	1.400/min. (50 Hz) - 1.600/min. (60 Hz)
Capacidad cuba	1,2 kg	1,2 kg
Peso	11 kg	11 kg
Código	MQMOEL	MQMOELP

PRESTACIONES AUTOLIMPIADORES DE PORTAFILTROS

- Vaciado de poso de café y limpieza profunda del portafiltro de manera rápida y sencilla gracias a la activación automática de su cepillo con tan solo colocar el porta filtros encima.
- Aviso sonoro cuando el dispositivo está lleno.
- Modelo Q20-1: abrazadera soporte para una fácil instalación sin agujeros.
- Modelo Q20-3: requiere instalación.

	Q20-1	Q20-3
Dimensiones (A x F x H)	151 x 420 x 690h mm	187 x 187 x 234h mm
Kit de cepillos incluidos:	Ø 53 mm y Ø 58 mm	Ø 53 mm y Ø 58 mm
Voltaje	220-240V - 50/60Hz	220-240V - 50/60Hz
Potencia	36 W	36 W
Velocidad del cepillo	200 rpm	200 rpm
Material del cepillo	goma alimentaria	goma alimentaria
Material	cuerpo de acero inoxidable	cuerpo de acero inoxidable
Capacidad del tubo recolector de posos	3 kg	-
Peso	4 kg	3 kg
Código	MQACFIL201	MQACFIL203



MOLINILLO M80/T TOUCH



MOLINILLO M80/TP TOUCH PLUS

PORTAFILTRO Q20-1



PORTAFILTRO Q20-3





Cocción

LÍNEA SNACK

FREIDORAS	74
FREIDORAS DE PASTELERÍA	76
PLANCHAS	78
SNACK FLEX	80
TOSTADORES	82
TOSTADORES DE CINTA	84
TOSTADORES DE BUFFET	86

LÍNEA 550

COCINAS	88
FRY-TOP	90
FREIDORAS	92
BARBACOA	94

LÍNEA 750

COCINAS	96
FRY-TOP	98
FREIDORAS	100
BARBACOAS	102

HORNOS PIZZA	104
--------------	-----



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.
Capacidad cuba	4 l.	4+4 l.	7 l.
Dimensiones (A x F x H)	180 x 410 x 315 mm	360 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
Grifo	-	-	si
Contactador	-	-	si
Potencia	2200W	2 x 2200W	3500W
Tensión	230V	230V	230V
Peso	4 kg	7 kg	7 kg
Código	CCLMFR4M	CCLMFR44M	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 (A x F x H)	535 x 460 x 315 mm	325 x 500 x 370 mm	325 x 500 x 370 mm	655 x 500 x 370 mm
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 mm
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



FREIDORAS PASTELERÍA

PRESTACIONES

- Ideales para bares, restaurantes, cafeterías y hoteles.
- Construido en acero inoxidable brillante, estructura robusta para garantizar estabilidad y confiabilidad.
 - Construcción de acero inoxidable (cuerpo en A).
 - Resistencia de acero inoxidable.
 - Cabeza extraíble para facilitar la limpieza de la cuba.
 - Termostato regulable hasta 190°C.
 - Termostato de seguridad con reinicio manual.
 - Interruptor ON/OFF para corte de corriente con indicador luminoso.
 - Depósito interior integrado de acero inoxidable con marca de nivel de aceite, máx. y min.
 - Pies de goma antideslizantes.
 - Microinterruptor de seguridad para evitar que el panel de control funcione cuando se retira de la cuba.
 - ½" grifo con sistema de seguridad.
 - Salida de aceite en el fondo de la cubeta, equipada con filtro anti-residuos para un drenaje eficiente.

¡IDEAL TAMBIÉN PARA CACHOPOS!

FICHA TÉCNICA

	MERFRYPAST 16 L.	MERFRYPAST 30 L.
Capacidad cuba	16 l.	30 l.
Dimensiones	530x465x370mm	650x670x370mm
Dimensiones cesta	250x470x110mm	445x575x110mm
Grifo	Si	Si
Potencia total	9000 W	15.000 W
Tensión	400 V	400 V
Peso	12 kg	20 kg
Código	CCLMFRPS16	CCLMFRPS30

MERFRYPAST 30 L.



MERFRYPAST 30 L. CON BANDEJA (incluida)



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 (A x F x H)	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



SNACK FLEX

PRESTACIONES

- Máquina de cocción combinada a gas: elige el mueble base y selecciona los elementos de cocción.
- Configura tu cocina según las necesidades de tu negocio con una única toma de gas.
- Combina Fogón, Parrilla Barbacoa y Frytop rectificado o de cromo duro según las necesidades de tu cocina.
- Controles metálicos de aleación de zinc de alta calidad con marco marcador de encendido, máximo y mínimo.
- Recoge grasas frontal de gran capacidad integrada en el mueble y fácilmente extraíble.
- Encendido piezoeléctrico (1 por válvula de gas).
- Pies regulables en altura de gran robustez.
- Toma de gas por la parte trasera que facilita la instalación en espacios reducidos. De serie: preparado para gas propano - butano y con inyectores para cambio a gas natural.
- Montaje fácil y sin herramientas.

ELIGE LA BASE PARA 2, 3 O 4 MÓDULOS DE COCCIÓN

	MERCOFLEX 70	MERCOFLEX 100	MERCOFLEX 130
Dimensiones	692 x 587 x 364h mm	1000 x 587 x 364h mm	1310 x 587 x 364h mm
Módulos de cocción	2	3	4
Construidos en	Acero satinado de 1.2 mm de espesor		
Encendido	Piezoeléctrico (1 por válvula)		
Quemadores	4	6	8
Válvulas	2	3	4
Potencia	11,6 kw	17,4 kw	23,2 kW
Peso	17 kg	20 kg	25 kg
Código	CCLMFXMU70	CCLMFXMU100	CCLMFXMU130

SELECCIONA LOS MÓDULOS DE COCCIÓN QUE DESEES

Accesorios	PARRILLA 35 cm	PARRILLA 70 cm	PARRILLA 100 cm
Dimensiones	302 x 396 mm	610 x 396 mm	918 x 396 mm
Peto	100 mm altura y 2 mm espesor		
Altura de cocción	3		
Módulo móvil	SI		
Parrilla	Acanalada en acero inoxidable		
Dotación	Piedra lávica		
Peso	6 kg	12 kg	18 kg
Código	CCLMFXAC1PV	CCLMFXAC2PV	CCLMFXAC3PV



MERCOFLEX 100

Accesorios	FRYTOP 35 cm	FRYTOP 70 cm	FRYTOP 100 cm
Dimensiones	302 x 396 mm	610 x 396 mm	918 x 396 mm
Módulo móvil	SI - solo modelos rectificadas	SI - solo modelos rectificadas	SI - solo modelos rectificadas
Peto	100 mm de altura y 2 mm de espesor Soldado superior antiacumulación y filtrado de grasas entre placa y peto		
FRY-TOP Rectificado	Acero rectificado con tratamiento antioxidación de 15 mm de espesor		
FRY-TOP Cromo Duro	Acero rectificado de 15 mm de espesor con baño de cromo duro de 50 micras. Válvula termostática 300°C. Temperatura perfecta, menos consumo de gas.		
Peso	16 kg	31 kg	45 kg
Código Rectificado	CCLMFXAC1PV	CCLMFXAC2PV	CCLMFXAC3PV
Código Cromo Duro	CCLMFXAC1PC	CCLMFXAC2PC	CCLMFXAC3PC

Accesorios	COCINA 35 CM
Dimensiones	265 x 396 mm
Parrilla	Hierro fundido de gran robustez desmontable
Nº fogones	1
Módulo móvil	No
Potencia	5,8 kw
Válvulas	1
Peso	7 kg
Código	CCLMFXAC1PF

NOTAS:

Cocina y fry-top de cromo duro, son elementos fijos y vienen montados a la izquierda de la combinación.

Parrilla y fry-top Rectificado son elementos móviles. Se pueden mover de posición de manera fácil y sin herramientas.



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 (A x F x H)	532 x 270 x 280 mm	532 x 270 x 370 mm
Nº rebanadas	6	2 x 6
Resistencias por nivel	2	2
Potencia	2000 W	3000 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 (A x F x H)	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 (A x F x H)	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.
- Parrillas 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 (A x F x H)	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

Accesorios	KIT DE PUERTAS MODELO MERCOOK MUEBLE 55-2F		KIT DE PUERTAS MODELO MERCOOK MUEBLE 55-3F	
Código	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
CC55COSO3FG	CC55COMU3FG	CC55COHO3FG	CC55COHG3FG



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 (A x F x H)	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
Accesorios	SOPORTE 40 CM		SOPORTE 60 CM		SOPORTE 90 CM
Código	CCACFTSO540		CCACFTSO560		CCACFTSO590
	KIT DE PATAS CCACKITPA				



MERFRYTOP 55-40 SOBREMESA + KIT DE PATAS



MERFRYTOP 55-60 CD SOBREMESA + KIT DE PATAS



MERFRYTOP 55-90 SOBREMESA + KIT DE PATAS

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 (A x F x H)	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 (A x F x H)	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
Accesorios	SOPORTE KIT PATAS
Código	CCACFTSO560 CCACKITPA



MERBACOA 55-60 + KIT DE PATAS

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 (A x F x H)	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
Accesorios	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)	SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)	KIT DE PATAS <i>Solo para modelos de sobremesa</i>
Código	CCACSOP7540	CCACSOP7580	CCACKITPA



MERCOOK SOBREMESA 75-2F
+ KIT DE PATAS



MERCOOK SOBREMESA 75-4F
+ KIT DE PATAS



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 (A x F x H)	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
Accesorios	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)	SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)	KIT DE PATAS <i>Solo para modelos de sobremesa</i>	
Código	CCACSOP7540	CCACSOP7580	CCACKITPA	



MERFRYTOP 475 CD SOBREMESA + KIT DE PATAS



MERFRYTOP 875 SOBREMESA + KIT DE PATAS

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.
- Modelos de gas con acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (18/10) con acabado scotch y modelos eléctricos con acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable AISI-304 (20/10) con acabado scotch.
- Canto vivo lateral garantizando la máxima unión en el diseño de bloques completos de cocción.
- 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, termopar, regulación por válvula termostática 820 NOVA de 90°C a 185°C con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y 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.
- Modelos eléctricos: Cabezal de resistencias extraíble con los mandos integrados, regulación por termostato de control de 90°C a 190°C, con termostato de seguridad adicional de calibración fija a 230°C y piloto indicador de encendido.
- Modelos a gas: 60% de rendimiento.
- 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 16 L. MUEBLE	MERFRY GAS 16+16 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 16 L. MUEBLE	MERFRY ELEC. 16+16 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
Litros	16L.	16 + 16L.	16L.	16+16L.
Dimensiones cuba	245 x 415 x 330mm	2 X (245 x 415 x 330mm)	245 x 415 x 330mm	2 x (245 x 415 x 330mm)
Dimensiones cesta	215 x 375 x 120mm	2 X (215 x 375 x 120mm)	215 x 335.5 x 120mm	2 x (215 x 335.5 x 120mm)
Potencia	13.50 kw	13.50 + 13.50 kw	16 kw	16+16 kw
Voltaje	-	-	380 III + N + T 50-60	380 III + N + T 50-60
Consumos	1040 GLP g/H 1.29 GN Nm³/h	2080 GLP g/h 2.58 GN Nm³/h	- -	- -
Peso neto	57 kg	105 kg	57 kg	105 kg
Código	CC75FRMU16G	CC75FRMU1616G	CC75FRMU16E	CC75FRMU1616E



MERFRY ELEC. 16 L. MUEBLE



MERFRY ELEC. 16+16 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 (A x F x H)	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	SOPORTE 1 CUERPO (40 CM)	SOPORTE 2 CUERPOS (80 CM)	KIT DE PATAS <i>Solo para modelos de sobremesa</i>
Código	CCACSOP7540	CCACSOP7580	CCACKITPA



MERBACOA 75-40
+ KIT DE PATAS



MERBACOA 75-80
+ KIT DE PATAS

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 (A x F x H)	560 x 510 x 245 mm	560 x 510 x 450 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	108
-------------------------------------	-----

VITRINAS CHARCUTERÍA FONDO 110 CM	110
--------------------------------------	-----

VITRINAS PASTELERÍA	112
---------------------	-----

MURALES

MURALES FONDO 65 CM	114
---------------------	-----

MURALES FONDO 80 CM	116
---------------------	-----



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 (AxHxH 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					
Código	SUACVIEI910	SUACVIEI913	SUACVIEI915	SUACVIEI920	SUACVIEI925	SUACVIEI930

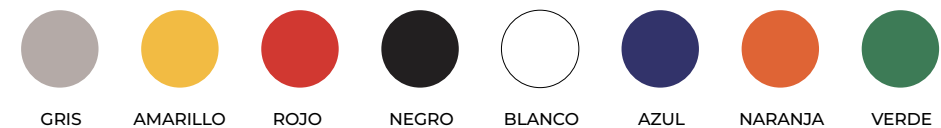
	CIERRE PLEXI					
Código	SUACVICI910	SUACVICI913	SUACVICI915	SUACVICI920	SUACVICI925	SUACVICI930



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				
Código	SUACVIEI1013	SUACVIEI1015	SUACVIEI1020	SUACVIEI1025	SUACVIEI1030

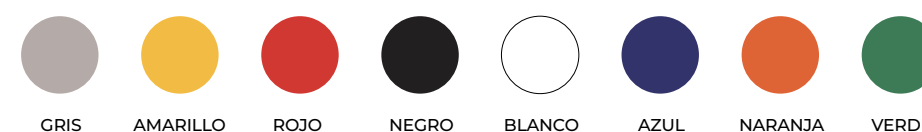
	CIERRE PLEXI				
Código	SUACVICI1013	SUACVICI1015	SUACVICI1020	SUACVICI1025	SUACVICI1030



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 perfilaría 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 1235 mm	1265 x 940 x 1235 mm	1505 x 940 x 1235 mm	1985 x 940 x 1235 mm	2465 x 940 x 1235 mm
Rango temperatura	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C	-1 / +5 °C
Superficie total exposición	0,75 m ²	0,94 m 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				
Código	SUACVICIPAST10	SUACVICIPAST13	SUACVICIPAST15	SUACVICIPAST20	SUACVICIPAST25



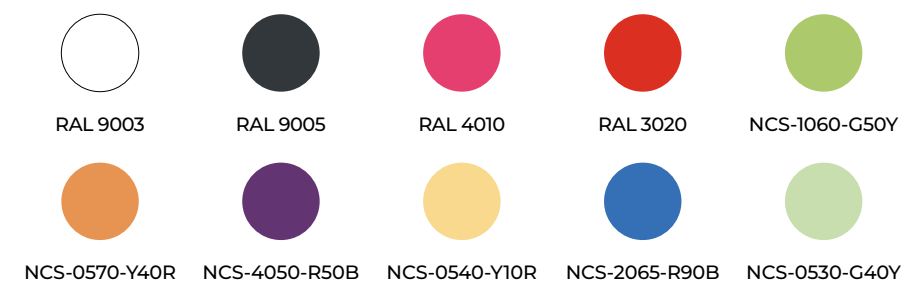
MERVIREC-PAST 920

Laterales estándar gris RAL7040. Otros colores bajo pedido.

OPCIONAL DECORACIÓN LACADO. Incluidos en el precio



OPCIONAL DECORACIÓN LACADO. 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
Nº de puertas	-	-	-
Nº 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
Nº de puertas	2	2	3
Nº 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 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 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.

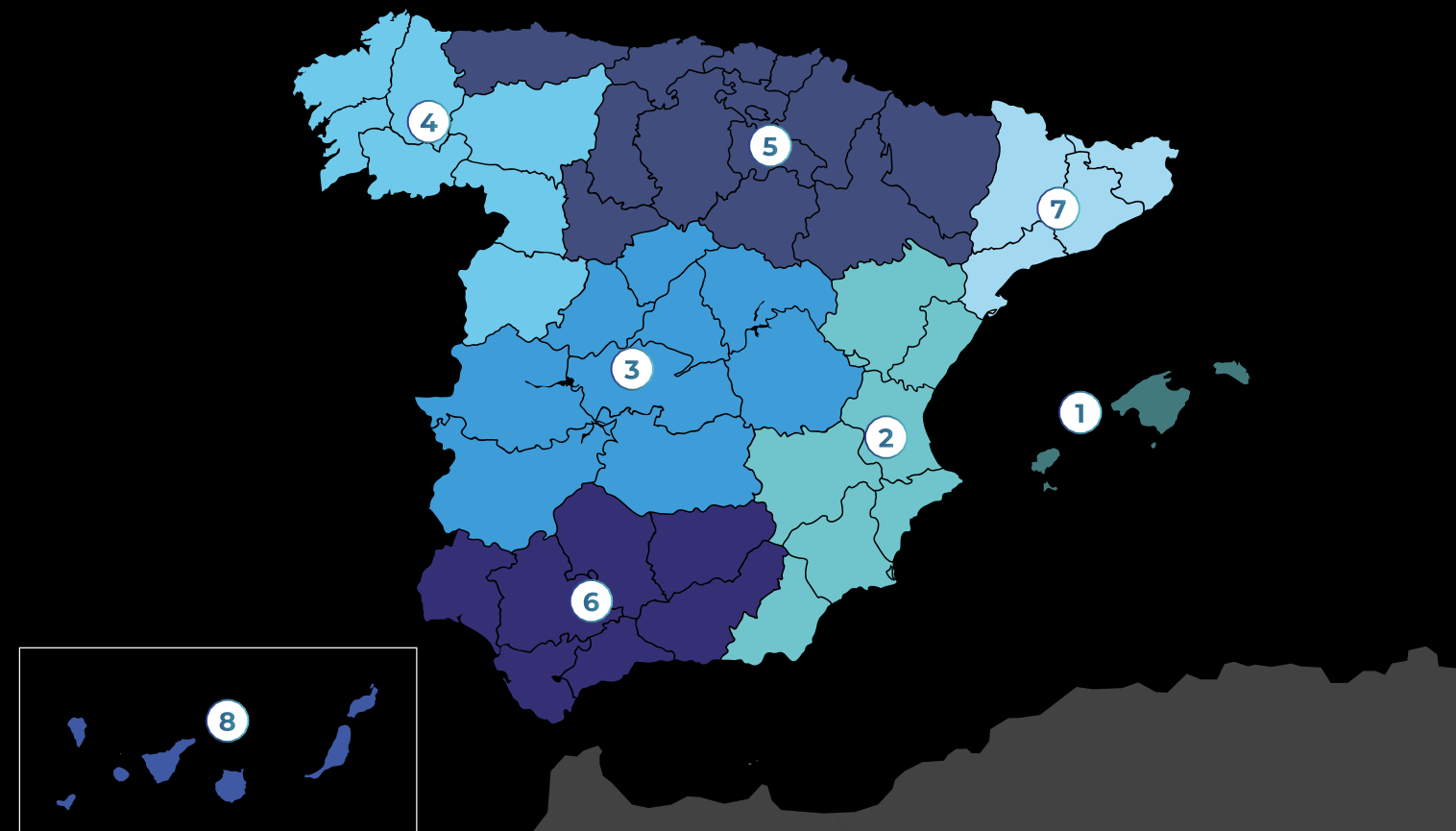
PLAZOS DE ENTREGA

- 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

- BALEAR DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS, S.L.**
Islas Baleares
 C/ Gremi de Saboners, 19
 07009 Palma de Mallorca
 T. 971 43 06 40
 comercial@baleardesuministros.com
- COMERCIAL IBA CASTELLÓN, S.L.**
Castellón
 Pol. Ind. los Cipreses, Nave 35
 12006 Castellón de la Plana
 T. 964 20 63 61 • iba@comercialiba.com
- LEVANTINA DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS, S.L.**
Valencia
 C/ Arzobispo Fabián y Fuero, 13 - 15
 46009 Valencia
 T. 963 46 11 10 • valencia@levantinasf.com
- ECOFRI COMPONENTES, S.L.**
Comunidad de Madrid
 C/ Antonio López, 138
 28026 Madrid
 T. 913 920 620 • ecofri@ecofri.com
- 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
- 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



- MAHI**
Asturias
 T. 944 74 56 60 • T. 659 86 65 32
 jcotelo@mahi.es
- 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
- M.ZAMORA, S.L.U**
Sevilla
 Pol. Parqueplata C. Camino Mozárabe, 1
 Camas - 41900 Sevilla
 T. 954 335 749 • mzamora@mzamora.es

- CATALANA DE SUMINISTROS DEL VALLÉS CATALUÑA**
Catalunya
 C/ Rocafort 79 - 08205 Sabadell
 T. 659 78 47 77 • info@cvsalles.es
- CATALANA DE SUMINISTROS FRIGORÍFICOS CATALUÑA**
Catalunya
 C/ Felip II 80 - 08027 Barcelona
 T. 933 49 97 50 • info@cvsalles.es
- COTECA**
Santa Cruz de Tenerife
 C/ José Maldonado Dugour, 4
 38009 Santa Cruz de Tenerife
 T. 922 22 65 32 • tenerife@cotecasl.com
- Las Palmas de Gran Canaria**
 Muelle Dársena Exterior.
 C/ Guinchete, S/N - Almacén 3.
 35008 Las Palmas de Gran Canaria
 T. 928 46 68 56 • administracion@cotecasl.com
- Arinaga**
 C/ Los Algarrobos, 3 - 35118 Argüimes
 T. 928 18 26 45 • arinaga@cotecasl.com



info@grupomeral.com
www.grupomeral.com

Última edición 04/2024

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