



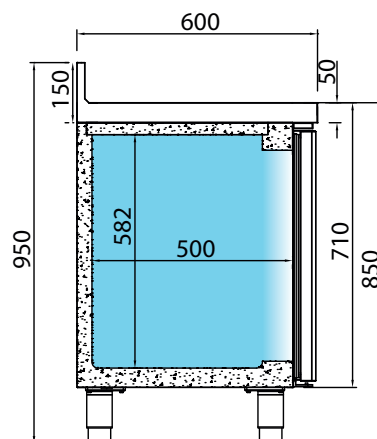
## Mesas

	Serie IO-BMPP (Mesa refrigerada fondo 600 mm.)	4
	Serie IO-BMPP BT (Mesa congelación fondo 600 mm.)	6
	Serie IO-BMPP GR (Mesa refrigerada pre-instalada fondo 600 mm.,)	8
	Serie IO-BMPP EN (Mesa refrigerada para ensaladas fondo 600 mm.)	10
	Serie IO-MSG (Mesa baja refrigerada G N 1/1 fondo 700 mm. Snack)	12
	Serie IO-BMGN (Mesa refrigerada G N 1/1 fondo 700 mm.)	14
	Serie IO-BMGN BT (Mesa congelación G N 1/1 fondo 700 mm.)	16
	Serie IO-BMGN GR (Mesa refrigerada pre-instalada G N 1/1 fondo 700 mm.)	18
	Serie IO-BMGN PDC (Mesa refrigerada central G N 1/1 fondo 700 mm.)	20
	Serie IO-MPG/ME VIP (Mesa refrigerada pizza G N 1/1 fondo 700 mm.)	22
	Serie IO-BMGN EN (Mesa refrigerada ensaladas G N 1/1 fondo 700 mm.)	24
	Serie IO-ME (Mesa refrigerada ensaladas G N 1/1 fondo 700 mm.)	26
	Serie IO- MR (Mesa refrigerada pastelería 600x400 fondo 800 mm.)	28
	Serie IO-MR BT (Mesa congelación pastelería 600x400 fondo 800 mm.)	30
	Serie IO-MR PDC (Mesa refrigerada central pastelería 600x400 fondo 800 mm.)	32
	Serie IO-MR EN (Mesa refrigerada ensaladas y pizza fondo 800 mm.)	34
	Serie IO-MEV (Mesa y bandeja sup. refrigerada, ensaladas y pizza fondo 800 mm.)	36
	Serie IO-MPL (Mesa refrigerada pizza modelo Lucena fondo 800 mm.)	38
	Serie IO-MP (Mesa refrigerada pizza fondo 800 mm.)	40
	Serie IO-FMPP (Frente mostrador refrigerado y pre-instalado fondo 600 mm.)	42
	Serie IO-FMPP (Frente mostrador refrigerado con cajones fondo 600 mm.)	44



# Serie IO-BMPP | Mesas refrigeradas fondo 600 mm.

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm. de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Contrapuerta embutida.
- Bultete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4) en modelos CR.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarcho
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes

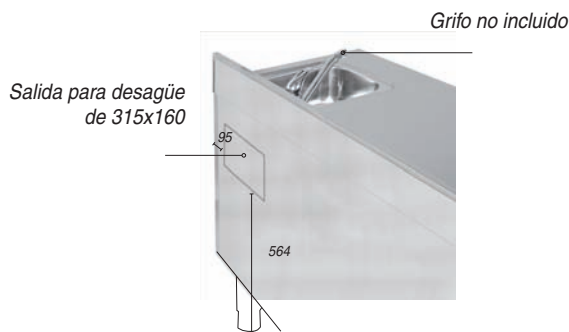


IO-BMPP 2000 CR

Doble acristalamiento (6-15-5)

Modelos	IO-BMPP 1500 II	IO-BMPP 2000 II	IO-BMPP 2500 II	IO-BMPPF 1500 II	IO-BMPPF 2000 II	IO-BMPPF 2500 II	IO-BMPP 1500 CR	IO-BMPP 2000 CR	IO-BMPP 2500 CR
LARGO (mm)	1468	1960	2452	1468	1960	2452	1468	1960	2452
FONDO (mm)	600	600	600	600	600	600	600	600	600
ALTO (mm)	850	850	850	850	850	850	850	850	850
POTENCIA (W)	525	575	655	525	575	655	583	687	736
TENSIÓN / FREQ. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	245	385	525	245	385	525	245	385	525
Nº PUERTAS	2	3	4	2	3	4	2	3	4
ESTANTES POR PUERTA	1	1	1	1	1	1	1	1	1
COMPRESOR (HP)	1/5	1/4	1/3	1/5	1/4	1/3	1/4	1/3	3/8
CONSUMO (kWh/24h)	2,38	2,62	2,99	2,38	2,62	2,99	3,22	3,79	4,06
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°
DESECARCHE	AUTO.	AUTO.	AUTO.	AUTO.	AUTO.	AUTO.	AUTO.	AUTO.	AUTO.
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a

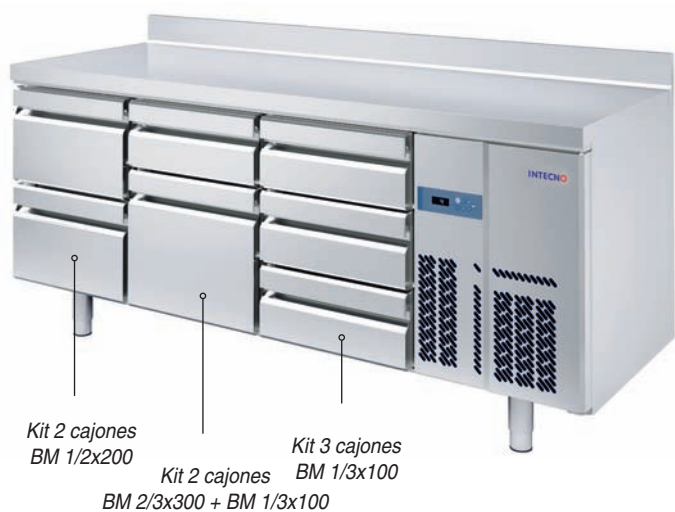
# Mesas refrigeradas fondo 600 mm. | Serie IO-BMPP



KIT CAJONES



IO-BMPP 1500 II



Kit 2 cajones  
BM 1/2x200

Kit 2 cajones

BM 2/3x300 + BM 1/3x100

Kit 3 cajones  
BM 1/3x100



IO-BMPPF 2000 II

Fregadero

MODELOS	ARTÍCULO	KIT CAJONES
IO-BMPP 1500 II	Mesa refrigerada 2 puertas	Kit 2 de 1/2x200
IO-BMPP 2000 II	Mesa refrigerada 3 puertas	Kit 3 de 1/3x100
IO-BMPP 2500 II	Mesa refrigerada 4 puertas	Kit 2 de 2/3x300 + 1/3x100
IO-BMPPF 1500 II	Mesa refrigerada 2 puertas con fregadero	
IO-BMPPF 2000 II	Mesa refrigerada 3 puertas con fregadero	
IO-BMPPF 2500 II	Mesa refrigerada 4 puertas con fregadero	
IO-BMPP 1500 CR	Mesa refrigerada 2 puertas de cristal	
IO-BMPP 2000 CR	Mesa refrigerada 3 puertas de cristal	
IO-BMPP 2500 CR	Mesa refrigerada 4 puertas de cristal	
	Parrilla	
	Juego de guías	
	Puerta cristal unitario	
	Cerradura	
	Grupo lado contrario	

### CAJONES

- Con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistema de autocierre

### Medidas interiores

- Cajón G N 1/3 (302x418x105)
- Cajón G N 1/2 (302x418x205)
- Cajón G N 2/3 (302x418x307)

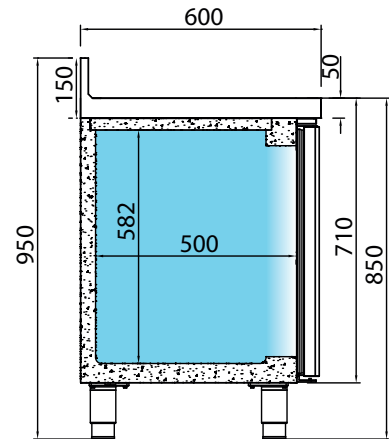
# Serie IO-BMPP BT

Mesa congelación fondo 600 mm.

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm. de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con doble acristalamiento (6-10-4) en modelos CR.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Desescarche por gas caliente.
- Válvula de expansión.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes



Modelos	IO-BMPP 1500 BT	IO-BMPP 2000 BT	IO-BMPP 2500 BT
LARGO (mm)	1468	1960	2452
FONDO (mm)	600	600	600
ALTO (mm)	850	850	850
POTENCIA (W)	627	847	771
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	245	385	525
Nº PUERTAS	2	3	4
PODER DE CONGELACIÓN (Kg/h)	1	1,8	2,2
ESTANTES POR PUERTA	1	1	1
COMPRESOR (HP)	3/8	3/8	1/2
POT. FRIGO. (W a -30°C)	258	452	353
CONSUMO (kWh/24h)	7,08	8,33	7,59
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-18°	-18°	-18°
DESESCARCHE	AUTO.	AUTO.	AUTO.
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Mesa congelación fondo 600 mm. | Serie IO-BMPP BT



IO-BMPP 1500 BT



IO-BMPP 2000 BT

MODELOS	ARTÍCULO
IO-BMPP 1500 BT	Mesa congelación 2 puertas
IO-BMPP 2000 BT	Mesa congelación 3 puertas
IO-BMPP 2500 BT	Mesa congelación 4 puertas
	Parrilla
	Juego de guías
	Cerradura
	Grupo lado contrario

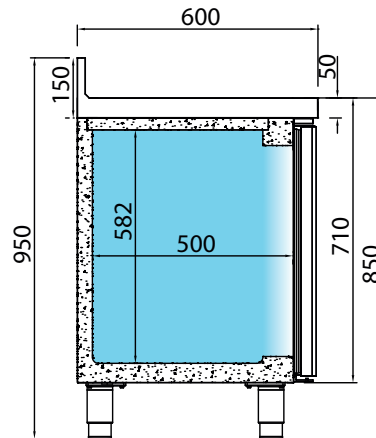
# Serie IO-BMPP GR



Mesa refrigerada pre-instalada fondo 600 mm.

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm. de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup> , bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlite de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.

OPCIONAL:

Posibilidad de baja temperatura (consultar)



Modelos	IO-BMPP 1500 GR	IO-BMPP 2000 GR
		
LARGO (mm)	1160	1652
FONDO (mm)	600	600
ALTO (mm)	850	850
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	245	385
Nº PUERTAS	2	3
Nº PARRILLAS	2/2	3/3
COMPRESOR RECOMENDADO	1/5	1/4
PARA DISTANCIAS HASTA 5 M (HP)		
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0°/+6°	0°/+6°
DESESCARCHE	AUTO.	AUTO.
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a



Mesa refrigerada pre-instalada  
fondo 600 mm.

Serie IO-BMPP GR



IO-BMPP 2000 GR

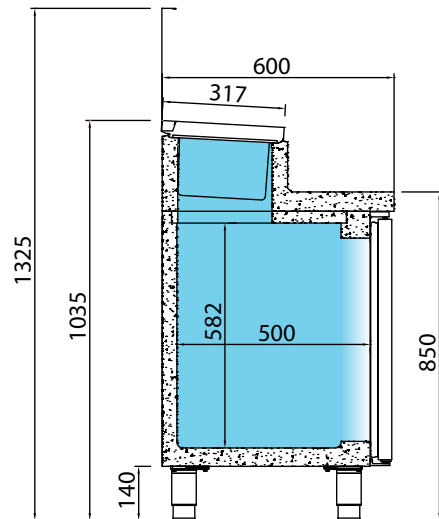
Grupo no incluido



MODELOS	ARTÍCULO
IO-BMPP 1500 GR	Mesa refrigeración 2 puertas, pre-instalada
IO-BMPP 2000 GR	Mesa refrigeración 3 puertas, pre-instalada
	Parrilla
	Juego de guías
	Puerta de cristal ud.
	Cerradura

# Serie IO-BMPP EN

Mesa refrigerada ensaladas  
fondo 600 mm.

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm. de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Encimera inyectada con poliuretano.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Tapa superior con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-BMPP 1500 EN	IO-BMPP 2000 EN
		
LARGO (mm)	1468	1960
FONDO (mm)	600	600
ALTO (mm)	850/1035	850/1035
POTENCIA (W)	525	575
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	245	385
Nº PUERTAS	2	3
Nº PARRILLAS	2/2	3/3
COMPRESOR (HP)	1/5	1/4
CONSUMO (kWh/24h)	3,09	3,38
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0°/+6°	0°/+6°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	1 Parrilla por puerta	1 Parrilla por puerta
COMBINACIONES BANDEJAS	8 Bandejas G N 1/4x150	11 Bandejas G N 1/4x150

Mesa refrigerada ensaladas  
fondo 600 mm.

Serie IO-BMPP EN



IO-BMPP 1500 EN

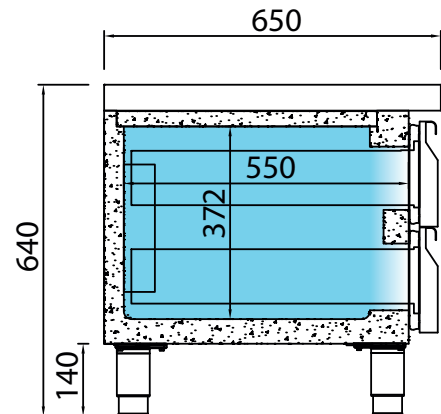


MODELOS	ARTÍCULO
IO-BMPP 1500 EN	Mesa refrigeración 2 puertas, ensaladas
IO-BMPP 2000 EN	Mesa refrigeración 3 puertas, ensaladas
	Parrilla
	Juego de guías
	Cerradura

# Serie IO-MSG

## Mesa baja refrigerada G N 1/1 con cajones

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplio radio.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Cajones (305x508x105mm) con guías telescópicas con salida mayorada.
- Sistema de autocierre.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MSG 1000	IO-MSG 1400	IO-MSG 2000	IO-MSG 2400
LARGO (mm)	1000	1400	2000	2400
FONDO (mm)	650	650	650	650
ALTO (mm)	640	640	640	640
POTENCIA (W)	330	420	460	590
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	75	170	265	360
Nº CAJONES	2	4	6	8
COMPRESOR (HP)	1/8	1/5	1/4	3/8
CONSUMO (kWh/24h)	1,27	1,61	1,77	2,27
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a

Mesa baja refrigerada G N 1/1 | Serie IO-MSG  
con cajones



IO-MSG 1400  
(Opción puertas)



IO-MSG 2000

MODELOS	ARTÍCULO
IO-MSG 1000	Mesa baja refrigerada G N 1/1, 2 cajones
IO-MSG 1400	Mesa baja refrigerada G N 1/1, 4 cajones
IO-MSG 2000	Mesa baja refrigerada G N 1/1, 6 cajones
IO-MSG 2400	Mesa baja refrigerada G N 1/1, 8 cajones
	Cerradura
	Puerta ud.

# Serie IO-BMGN | Mesa refrigerada G N 1/1

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas (325x530) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.

Doble acristalamiento (6-15-5)

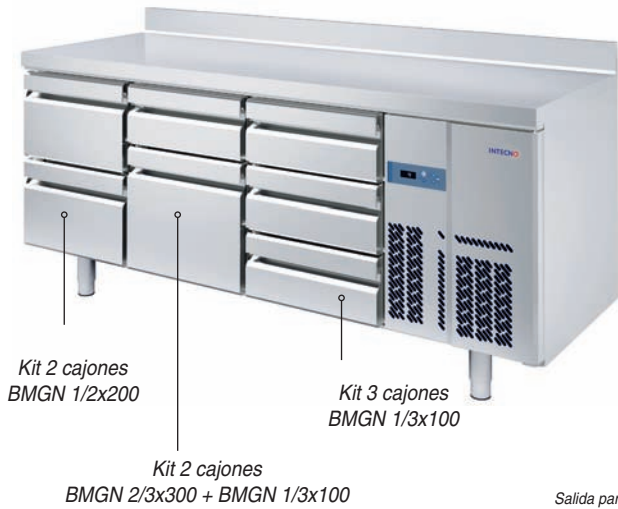


IO-BMGN 1960 CR

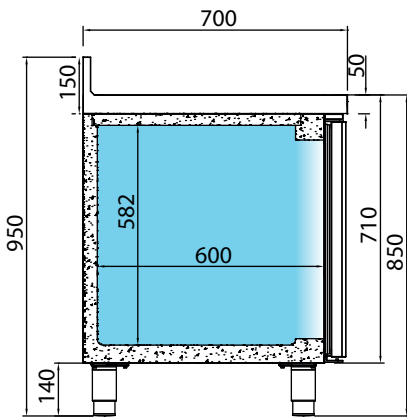
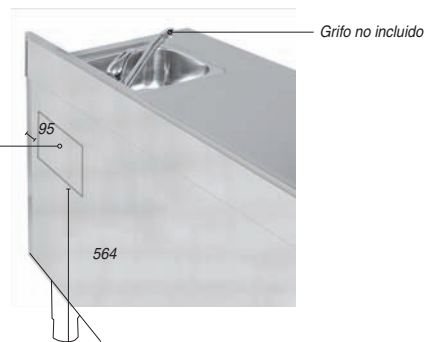
Modelos	IO-BMGN 1470 CR	IO-BMGN 1960 CR	IO-BMGN 2450 CR
LARGO (mm)	1468	1960	2452
FONDO (mm)	700	700	700
ALTO (mm)	850	850	850
POTENCIA (W)	508	617	656
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	295	460	625
Nº PUERTAS	2	3	4
Nº PARRILLAS	2	3	4
COMPRESOR (HP)	1/3	3/8	1/2
CONSUMO (kWh/24h)	2,80	3,41	3,62
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°
DESESCARCHE	AUTO.	AUTO.	AUTO.
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a

	IO-BMGN 1470 F	IO-BMGN 1960 F	IO-BMGN 2450 F
Modelos	IO-BMGN 1470 II	IO-BMGN 1960 II	IO-BMGN 2450 II
LARGO (mm)	1468	1960	2452
FONDO (mm)	700	700	700
ALTO (mm)	850	850	850
POTENCIA (W)	550	690	740
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	295	460	625
Nº PUERTAS	2	3	4
Nº PARRILLAS	1	1	1
COMPRESOR (HP)	1/4	1/3	3/8
CONSUMO (kWh/24h)	2,51	3,15	3,37
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
DESESCARCHE	AUTO.	AUTO.	AUTO.
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a

KIT CAJONES



IO-BMGN 1470 II  
Gastronorm 1/1



IO-BMGN 1960 F

**MODELOS**

**ARTÍCULO**

IO-BMGN 1470 II	Mesa refrigerada G N 1/1 - 2 puertas
IO-BMGN 1960 II	Mesa refrigerada G N 1/1 - 3 puertas
IO-BMGN 2450 II	Mesa refrigerada G N 1/1 - 4 puertas
IO-BMGN 1470 II CR	Mesa refrigerada G N 1/1 - 2 puertas cristal
IO-BMGN 1960 II CR	Mesa refrigerada G N 1/1 - 3 puertas cristal
IO-BMGN 2450 II CR	Mesa refrigerada G N 1/1 - 4 puertas cristal
IO-BMGN 1470 II F	Mesa refrigerada G N 1/1 - 2 puertas con fregadero
IO-BMGN 1960 II F	Mesa refrigerada G N 1/1 - 3 puertas con fregadero
IO-BMGN 2450 II F	Mesa refrigerada G N 1/1 - 4 puertas con fregadero
	Juego de guías
	Puerta cristal ud.
	Cerradura
	Grupo lado contrario
	Parrilla

**KIT CAJONES**

- 2 de BM 1/2x200
- 3 de 1/3x100
- 2 de 2/3x300 + 1/3x100

**CAJONES**

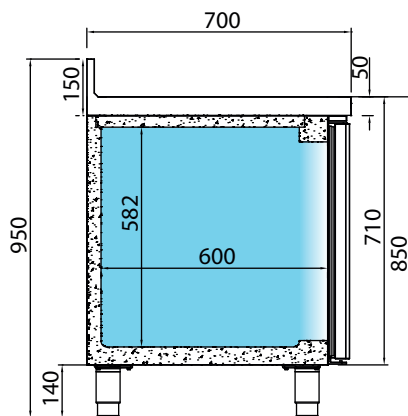
- Con guías telescópicas con salida mayorada
- Sistema de autocierre

**Medidas interiores**

- Cajón G N 1/3 (302x418x105)
- Cajón G N 1/2 (302x418x205)
- Cajón G N 2/3 (302x418x307)

# Serie IO-BMGN BT | Mesa congelación G N 1/1

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas (325x530) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarcho.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Desecarcho por gas caliente.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-BMGN 1470 BT	IO-BMGN 1960 BT	IO-BMGN 2450 BT
LARGO (mm)	1468	1960	2452
FONDO (mm)	700	700	700
ALTO (mm)	850	850	850
POTENCIA (W)	720	850	965
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	295	460	625
Nº PUERTAS	2	3	4
PODER DE CONG. (kg/h)	1	1.8	2.2
ESTANTES POR PUERTA	1	1	1
COMPRESOR (HP)	3/8	1/2	5/8
CONSUMO (kWh/24h)	7,08	8,36	9,50
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-18°	-18°	-18°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a



# Mesa congelación G N 1/1 | Serie IO-BMGN BT



IO-BMGN 1470 II BT  
Gastronorm 1/1

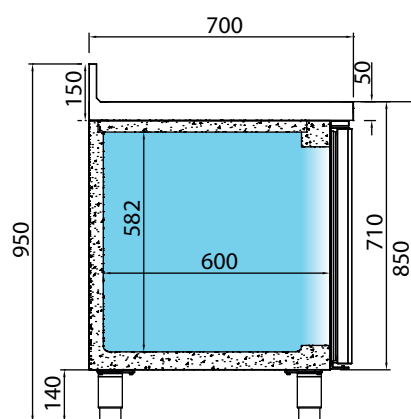


IO-BMGN 1960 II BT  
Gastronorm 1/1

MODELOS	ARTÍCULO
IO-BMGN 1470 II BT	Mesa congelación G N 1/1 - 2 puertas
IO-BMGN 1960 II BT	Mesa congelación G N 1/1 - 3 puertas
IO-BMGN 2450 II BT	Mesa congelación G N 1/1 - 4 puertas
	Juego de guías
	Cerradura
	Parrilla

# Serie IO-BMGN GR | Mesa refrigerada pre-instalada G N 1/1

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Peto sanitario de 100 mm de alto y 50 mm de espesor en encimera
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas (325x530) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-BMGN 1470 GR	IO-BMGN 1960 GR	IO-BMGN 2450 GR
LARGO (mm)	1160	1652	2144
FONDO (mm)	700	700	700
ALTO (mm)	850	850	850
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	295	460	625
Nº PUERTAS	2	3	4
Nº PARRILLAS/GUÍAS	2/10	3/15	4/20
COMP. (HP) recomendado	1/4	1/3	3/8
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0° / +6°	0° / +6°	0° / +6°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a	R 404 a

Mesa refrigerada  
pre-instalada G N 1/1

Serie IO-BMGN GR



IO-BMGN 1960 GR

Grupo no incluido

**MODELOS**

**ARTÍCULO**

IO-BMGN 1470 GR	Mesa refrigerada pre-instalada G N 1/1 - 2 puertas
IO-BMGN 1960 GR	Mesa refrigerada pre-instalada G N 1/1 - 3 puertas
IO-BMGN 2450 GR	Mesa refrigerada pre-instalada G N 1/1 - 4 puertas

Juego de guías

Cerradura

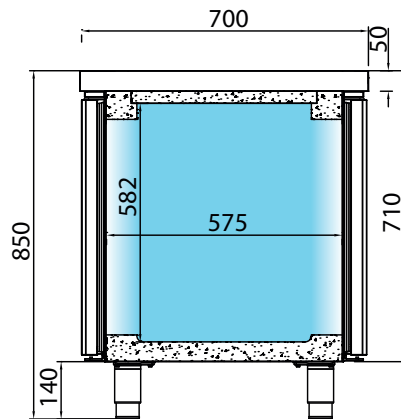
Parrilla



Puerta de cristal ud.

# Serie IO-BMGN PDC

## Mesa refrigerada central G N 1/1 puertas a dos caras

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-BMGN 1470 PDC	IO-BMGN 1960 PDC
		
LARGO (mm)	1468	1960
FONDO (mm)	700	700
ALTO (mm)	850	850
POTENCIA (W)	525	575
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	245	385
Nº PUERTAS	4	6
Nº PUERTAS/PARRILLAS	2/10	3/15
COMPRESOR (HP)	1/4	1/3
CONSUMO (kWh/24h)	2,52	2,76
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°	-2°/+8°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a

Mesa refrigerada central G N 1/1  
puertas a dos caras

Serie IO-BMGN PDC



IO-BMGN 1960 PDC



Puertas dos caras

**MODELOS**

**ARTÍCULO**

IO-BMGN 1470 PDC	Mesa refrigerada central 2 puertas por cada cara G N 1/1
IO-BMGN 1960 PDC	Mesa refrigerada central 3 puertas por cada cara G N 1/1

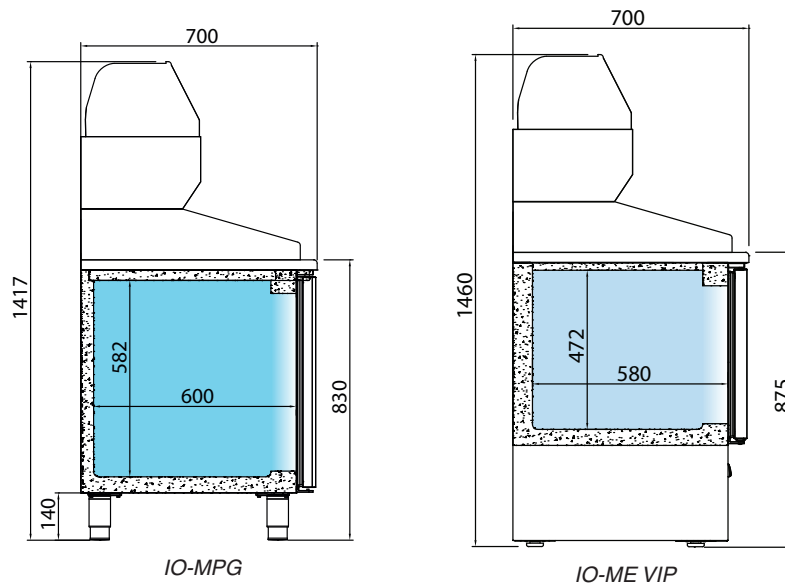
Juego de guías

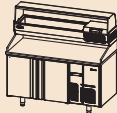
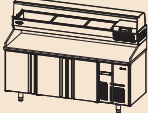
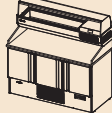
Cerradura

Parrilla

# Serie IO-MPG/ME VIP | Mesa refrigerada pizza G N 1/1

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera de granito
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas (325x530) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MPG 1470	IO-MPG 1960	IO-ME 1003 VIP
			
LARGO (mm)	1490	1960	1460
FONDO (mm)	700	700	700
ALTO (mm)	830/1417	830/1417	885/1417
POTENCIA (W)	550 + 150	690 + 150	665 + 150
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	295 + 35	460 + 35	355 + 35
Nº PUERTAS	2	3	3
Nº PARRILLAS/GUÍAS	2/10	3/15	3/9
COMPRESOR (HP)	1/4 + 1/8	1/3 + 1/8	3/8 + 1/8
CONSUMO (kWh/24h)	4,71	5,35	5,23
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0°/+6° +4°/+8°C	+0°/+6° +4°/8°C	+0°/+6° +4°/8°C
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a
EQUIP. OPCIONAL	6 Bandejas G N 1/4x150	1 Bandeja G N 1/2x150 7 Bandejas G N 1/4x150	6 Bandejas G N 1/4x150

# Mesa refrigerada pizza G.N. 1/1 | Serie IO-MPG/ME VIP



IO-MPG 1980

Vitrina ingredientes incluida en el precio

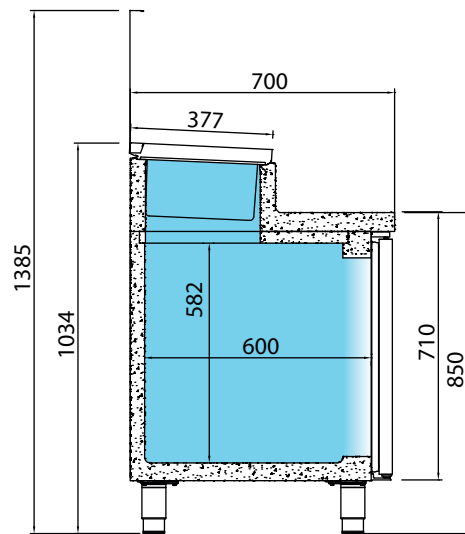




IO-ME 1003 VIP

MODELOS	ARTÍCULO
IO-MPG 1470	Mesa refrigerada pizza enc. granito con vitrina ingredientes G N 1/1
IO-MPG 1960	Mesa refrigerada pizza enc. granito con vitrina ingredientes G N 1/1
IO-ME 1003 VIP	Mesa refrigerada pizza enc. granito con vitrina ingredientes G N 1/1
	Juego de guías
	Cerradura
	Parrilla

# Serie IO-BMGN EN | Mesa refrigerada ensaladas G N 1/1

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-BMGN 1470 EN	IO-BMGN 1960 EN
		
LARGO (mm)	1468	1960
FONDO (mm)	700	700
ALTO (mm)	850/1035	850/1035
POTENCIA (W)	550	690
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	295	460
Nº PUERTAS	2	3
Nº PARRILLAS/GUÍAS	2/10	3/15
COMPRESOR (HP)	1/4	1/3
CONSUMO (kWh/24h)	3,23	4,06
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0°/+6°	0°/+6°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	10 Juegos guías 2 Parrillas estante	15 Juegos guías 3 Parrillas estante
COMBINACIONES BANDEJAS	1 Bandeja G N 1/2x150 6 Bandejas G N 1/3x150	1 Bandeja G N 1/2x150 9 Bandejas G N 1/3x150



# Mesa refrigerada ensaladas G N 1/1 | Serie IO-BMGN EN

Bandejas G N 1/3 x 150 - G N 1/2 x 150



IO-BMGN 1470 EN

MODELOS	ARTÍCULO
IO-BMGN 1470 EN	Mesa refrigerada ensaladas 2 puertas G N 1/1
IO-BMGN 1960 EN	Mesa refrigerada ensaladas 2 puertas G N 1/1
	Juego de guías
	Cerradura
	Parrilla

# Serie IO-ME | Mesas refrigerada ensaladas G N 1/1

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



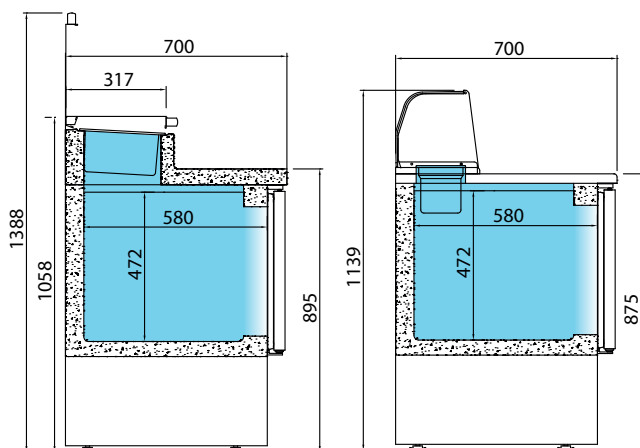
IO-ME 1003 EN



IO-ME 1003 PIZZA



IO-ME 1960 3P



IO-ME 1003 EN

IO-ME 1003 PIZZA

Modelos	IO-ME 1000 BAN	IO-ME 1000 EN	IO-ME 1000 II	IO-ME 1000 PIZZA	IO-ME 1000 KB	IO-ME 1003 BAN	IO-ME 1003 EN
LARGO (mm)	978	978	978	978	978	1460	1460
FONDO (mm)	700	700	700	700	700	700	700
ALTO (mm)	857	885/1050	885	865/1129	1125	857	885/1050
POTENCIA (W)	424	424	424	424	424	665	665
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	230	230	230	230	230	355	355
Nº PUERTAS	2	2	2	2	2	3	3
Nº PARRILLAS/GUÍAS	2/6	2/6	2/6	2/6	2/6	3/9	3/9
COMPRESOR (HP)	1/5	1/5	1/5	1/5	1/5	3/8	3/8
CONSUMO (kWh/24h)	2,49	2,49	1,93	2,61	2,61	3,91	3,91
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°
DESESCARCHÉ	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
EQUIP. DE SERIE	6 Juegos de guías 2 Parrillas estante	6 Juegos de guías 2 Parrillas estante	6 Juegos de guías 2 Parrillas estante	6 Juegos de guías 2 Parrillas estante	6 Juegos de guías 2 Parrillas estante	9 Juegos de guías 3 Parrillas estante	9 Juegos de guías 3 Parrillas estante
EQUIP. OPCIONAL	6 Bandeja G N 1/3 x 150 3 Bandejas G N 1/6 x 150	5 Bandejas G/N 1/4 x 150		1 Bandeja G N 1/3 x 150 3 Bandejas G N 1/6 x 150	6 Bandejas G N 1/3 x 150 3 Bandejas G N 1/6 x 150	1 Bandeja GN 1/3x150 6 Bandejas G N 1/6x150	8 Bandejas G N 1/4x150

# Mesas refrigerada ensaladas G N 1/1 | Serie IO-ME



IO-ME 1000 BAN



IO-ME 1000 EN



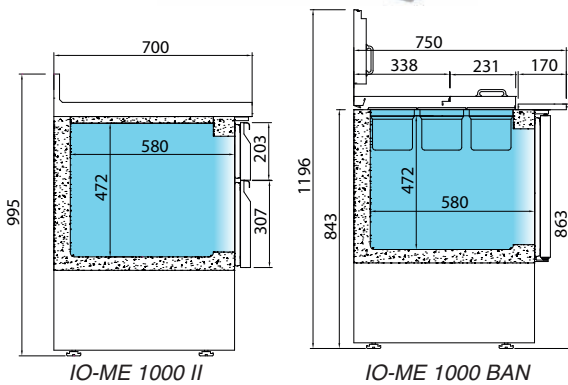
IO-ME 1000 II



IO-ME 1000 KB



IO-ME 1000 PIZZA



IO-ME 1000 II

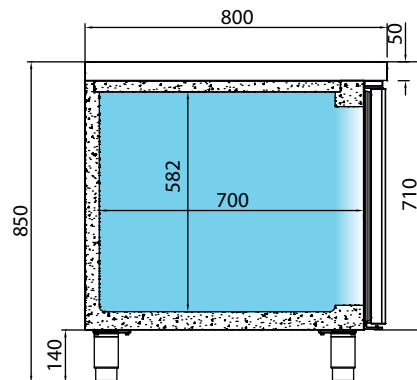
IO-ME 1000 BAN

IO-ME 1003 II	IO-ME 1003 PIZZA	IO-ME 1003 KB	IO-ME 1470 2P	IO-ME 1960 3P
1460	1460	1460	1468	1960
700	700	700	700	700
885	865/1129	1125	850	850
665	665	665	550	590
220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
355	355	355	295	460
3	3	3	2	3
3/9	3/9	3/9	2/10	3/15
3/8	3/8	3/8	1/3	3/8
3,03	4,09	4,09	3,23	3,47
FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°
AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
9 Juegos de guías 3 Parrillas estante	9 Juegos de guías 3 Parrillas estante	9 Juegos de guías 3 Parrillas estante	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante
2 Bandejas G N 1/3x150 4 Bandejas G N 1/6x150	9 Bandejas G N 1/3 x 150 6 Bandejas G N 1/6 x 150	1 Bandeja G N 1/1 x 150 2 Bandejas G N 1/4 x 150 3 Bandejas G N 1/3 x 150	2 Bandejas G N 1/2 x 150 3 Bandejas G N 1/3 x 150	

MODELOS	ARTÍCULO
IO-ME 1000 BAN	Mesa ensaladas G N / 2P
IO-ME 1000 EN	Mesa ensaladas G N / 2P
IO-ME 1000 II	Mesa lisa G N / 2P
IO-ME 1000 Pizza	Mesa pizza G N / 2P
IO-ME 1000 KB	Mesa kebab G N / 2P
IO-ME 1003 BAN	Mesa ensaladas G N / 3P
IO-ME 1003 EN	Mesa ensaladas G N / 3P
IO-ME 1003 II	Mesa lisa G N / 3P
IO-ME 1003 Pizza	Mesa pizza G N / 3P
IO-ME 1003 KB	Mesa kebab G N / 3P
IO-ME 1470 2P	Mesa ensaladas G N / 2P
IO-ME 1960 3P	Mesa ensaladas G N / 3P
	Parrilla
	Juego de Guías
	Cerradura
	Kit de cajones 1x1/2+1x1/3 (mod. II)
	Puerta de cristal ud.

# Serie IO-MR | Mesa refrigerada pastelería euronorma 600x400

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento de poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) en Mod. CR
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Encimera de granito opcional



IO-MR 2190

Modelos	IO-MR 1620	IO-MR 2190	IO-MR 2750	IO-MR 1620 CR	IO-MR 2190 CR	IO-MR 2750 CR
LARGO (mm)	1618	2185	2752	1618	2185	2752
FONDO (mm)	800	800	800	800	800	800
ALTO (mm)	850	850	850	850	850	850
POTENCIA (W)	550	590	670	648	697	776
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	405	625	845	405	625	845
Nº PUERTAS	2	3	4	2	3	4
Nº PARRILLAS/GUÍAS	2/10	3/15	4/20	2/10	3/15	4/20
COMPRESOR (HP)	1/3	3/8	1/2	3/8	1/2	5/8
CONSUMO (kWh/24h)	2,51	2,69	3,06	3,58	3,85	4,28
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
EQUIP. DE SERIE	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante	20 Juegos de guías 4 Parrillas estante	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante	20 Juegos de guías 4 Parrillas estante

Mesa refrigerada pastelería  
euronorma 600x400

Serie IO-MR



IO-MR 2190 CR

Doble acristalamiento (6-15-5)



IO-MR 2190 GR

Grupo no incluido

IO-MR  
1620 GR

IO-MR  
2190 GR

IO-MR  
2750 GR



1310

1877

2444

800

800

800

850

850

850

-

-

-

220/50

220/50

220/50

405

625

845

2

3

4

2/10

3/15

4/20

1/3

3/8

1/2

-

-

-

FORZADA

FORZADA

FORZADA

-2°/+6°

-2°/+6°

-2°/+6°

AUTOMÁTICO

AUTOMÁTICO

AUTOMÁTICO

DIGITAL

DIGITAL

DIGITAL

R 134 a

R 134 a

R 134 a

10 Juegos de guías

15 Juegos de guías

20 Juegos de guías

2 Parrillas estante

3 Parrillas estante

4 Parrillas estante

MODELOS

ARTÍCULO

IO-MR 1620	Mesa pastelería 600x400/2P
IO-MR 2190	Mesa pastelería 600x400/3P
IO-MR 2750	Mesa pastelería 600x400/4P
IO-MR 1620 CR	Mesa pastelería 600x400/2P (Cristal)
IO-MR 2190 CR	Mesa pastelería 600x400/3P (Cristal)
IO-MR 2750 CR	Mesa pastelería 600x400/4P (Cristal)
IO-MR 1620 GR	Mesa pastelería 600x400/2P (Grupo remoto)
IO-MR 2190 GR	Mesa pastelería 600x400/3P (Grupo remoto)
IO-MR 2750 GR	Mesa pastelería 600x400/4P (Grupo remoto)

Parrilla

Juego de Guías

Bandeja Inox. 600x400

Cerradura

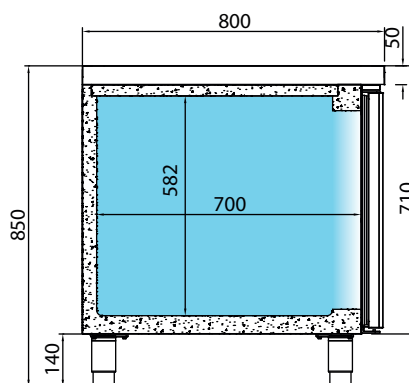
Enc. granito (Mod IA-MR 1620)



Enc. granito (Mod IA-MR 2190)

Enc. granito (Mod IA-MR 2750)

# Serie IO-MR BT | Mesa congelación pastelería euronorma 600x400

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Marcos puerta calefactados para evitar acumulación de hielo.
- Contrapuerta embutida.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarcho.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- desecarcho por gas caliente.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MR 1620 BT	IO-MR 2190 BT
		
LARGO (mm)	1618	2185
FONDO (mm)	800	800
ALTO (mm)	850	850
POTENCIA (W)	850	950
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	405	625
Nº PUERTAS	2	3
PODER DE CONGELACIÓN (Kg/h)	1,6	2,5
NºPARRILLAS/ GUÍAS POR PUERTA	2/10	3/15
COMPRESOR (HP)	1/2	5/8
CONSUMO (kWh/24h)	8,36	9,35
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-18°	-18°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 404 a	R 404 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante

Mesa congelación pastelería  
euronorma 600x400

Serie IO-MR BT



IO-MR 2190

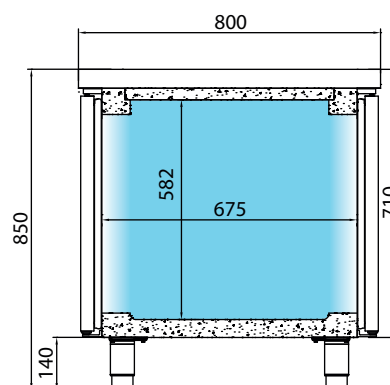






IO-MR 1620

MODELOS	ARTÍCULO
IO-MR 1620 BT	Mesa congelación pastelería 2p
IO-MR 2190 BT	Mesa congelación pastelería 3p
	Parrilla
	Juego de Guías
	Bandeja Inox. 600x400
	Cerradura
	Enc. granito (Mod IO-MR 1620)
	Enc. granito (Mod IO-MR 2190)
	Puerta cristal ud.

# Serie IO-MR PDC | Mesa refrigerada central pastelería euronorma 600x400 puertas a 2 caras

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Iluminación LED (en Mod. CR)
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) en Mod. CR).
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MR 1620 BT	IO-MR 2190 BT	IO-MR 1620 PDCR	IO-MR 2190 PDCR
				
LARGO (mm)	1618	2185	1618	2185
FONDO (mm)	800	800	800	800
ALTO (mm)	850	850	850	850
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	547	590	646	774
VOLUMEN CÁMARA (L)	220/50	220/50	220/50	220/50
Nº PUERTAS	4	6	4	6
Nº PARRILLAS / GUÍAS POR PUERTA	2/10	3/15	2/10	3/15
COMPRESOR (HP)	3/8	1/3	1/2	5/8
CONSUMO (kWh/24h)	2,63	2,83	4,65	5,57
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°C	-2°/+8°	-0°/+6°C	-0°/+6°C
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante



Mesa refrigerada central pastelería | Serie IO-MR PDC  
 euronorma 600x400 puertas a 2 caras



IO-MR 2190 PDCR



Encimera granito OPCIONAL

Puertas dos caras

IO-MR 2190 PDC

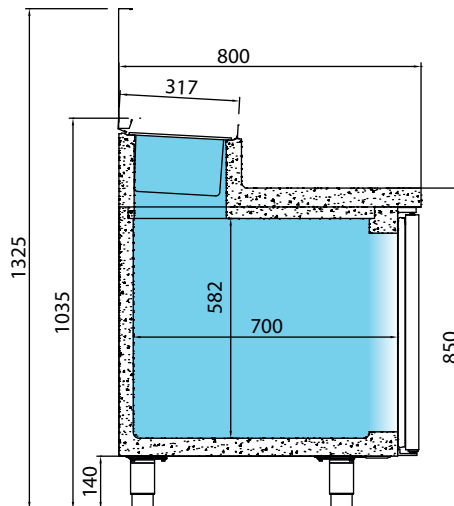
**MODELOS**

**ARTÍCULO**

<b>IO-MR 1620 PDC</b>	Mesa refrigerada central pastelería 2 puertas por cada cara 600x400
<b>IO-MR 2190 PDC</b>	Mesa refrigerada central pastelería 2 puertas por cada cara 600x400
<b>IO-MR 1620 PD CR</b>	Mesa refrigerada central pastelería 2 puertas cristal por cada cara 600x400
<b>IO-MR 2190 PD CR</b>	Mesa refrigerada central pastelería 2 puertas cristal por cada cara 600x400
	Parrilla
	Parrilla doble tupida
	Parrilla inoxidable
	Juego de Guías
	Bandeja Inox. 600x400
	Cerradura
	Enc. granito (Mod IA-MR 1620)
	Enc. granito (Mod IA-MR 2190)
	Puerta cristal ud.

# Serie IO-MR EN | Mesa refrigerada ensaladas euronorma 600x400

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) en Mod. CR).
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desecarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MR 1620 EN	IO-MR 2190 EN
LARGO (mm)	1618	2185
FONDO (mm)	800	800
ALTO (mm)	850/1050	850/1050
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	550	590
VOLUMEN CÁMARA (L)	220/50	220/50
Nº PUERTAS	2	3
Nº PARRILLAS / GUÍAS POR PUERTA	2/10	3/15
COMPRESOR (HP)	1/3	3/8
CONSUMO (kWh/24h)	3,23	3,47
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	+2°/+6°	+2°/+6°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante 9 Bandejas G N 1/4 x150	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante 13 Bandejas G N 1/4 x150

Mesa refrigerada ensaladas euronorma 600x400 | Serie IO-MR EN

Bandejas GN 1/4 x 150



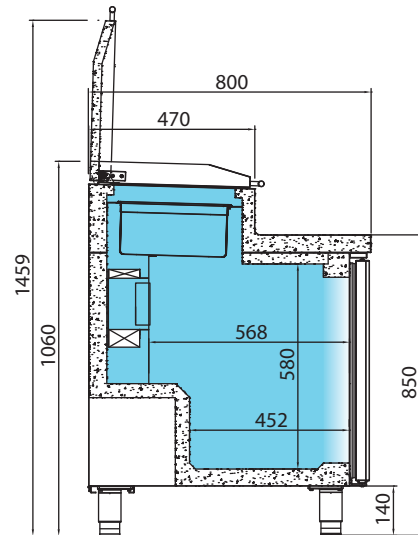
IO-MR 2190 EN



MODELOS	ARTÍCULO
IO-MR 1620 EN	Mesa refrigerada ensaladas 2 puertas 600x400
IO-MR 2190 EN	Mesa refrigerada ensaladas 3 puertas 600x400
	Parrilla
	Juego de Guías
	Parrilla de trabajo
	Cerradura

# Serie IO-MEV | Mesa y bandeja superior refrigeradas ensaladas y pizza

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Encimera inyectada con poliuretano.
- Tapa inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) en Mod. CR).
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Bandejas superiores G N refrigeradas. Flujo de aire sobre las bandejas.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MEV 1000	IO-MEV 1500
LARGO (mm)	980	1470
FONDO (mm)	800	800
ALTO (mm)	860/1060	860/1060
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	550	665
VOLUMEN CÁMARA (L)	220/50	220/50
Nº PUERTAS	2	3
Nº PARRILLAS / GUÍAS	4/6	6/9
COMPRESOR (HP)	1/3	3/8
CONSUMO (kWh/24h)	3,23	3,91
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	+2°/ +6°	+2°/ +6°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	6 Juegos de guías 2 Parrillas estante	9 Juegos de guías 3 Parrillas estante
	4 Bandejas G N 1/3 x 150	7 Bandejas G N 1/3 x 150

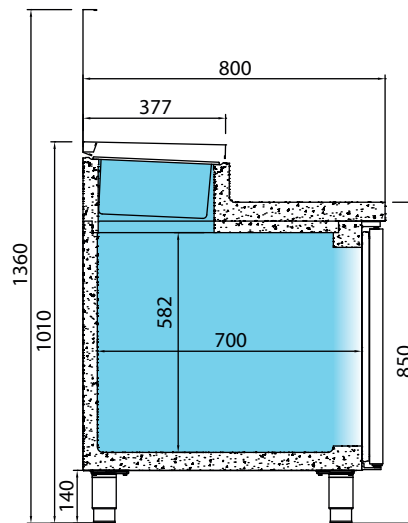
# Mesa y bandeja superior refrigeradas ensaladas y pizza | Serie IO-MEV



MODELOS	ARTÍCULO
IO-MEV 1000	Mesa y bandeja refrigeradas ensaladas/pizza 2 puertas
IO-MEV 1500	Mesa y bandeja refrigeradas ensaladas/pizza 3 puertas
	Parrilla
	Juego de Guías
	Cerradura
	Tabla de corte (Mod. IO-MEV 1000)
	Tabla de corte (Mod. IO-MEV 1500)

# Serie IO-MPL | Mesa refrigerada pizza Lucena fondo 800 mm.

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Encimera inyectada con poliuretano.
- Contrapuerta embutida.
- Burllete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Tapa superior con bloqueo de apertura.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MPL 1740	IO-MPL 2300
LARGO (mm)	1693	2260
FONDO (mm)	800	800
ALTO (mm)	850/1010	850/1010
POTENCIA (W)	670	740
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	485	700
Nº PUERTAS	2	3
Nº PARRILLAS / GUÍAS	3/11	4/14
COMPRESOR (HP)	1/2	5/8
CONSUMO (kWh/24h)	2,85	4,12
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	+2°/ +6°	+2°/ +6°
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	10 Juegos de guías 2 Parrillas estante 1 Bandeja G N 2/3 x 150 5 Bandejas G N 1/3 x 150 4 Bandejas G N 1/6 x 150 3 Parrillas de trabajo	15 Juegos de guías 3 Parrillas estante 1 Bandeja G N 2/3 x 150 8 Bandejas G N 1/3 x 150 4 Bandejas G N 1/6 x 150 4 Parrillas de trabajo

# Mesa refrigerada pizza Lucena | Serie IO-MPL fondo 800 mm.



Parrillas de trabajo  
no incluidas de serie

IO-MPL 1740



IO-MPL 2300

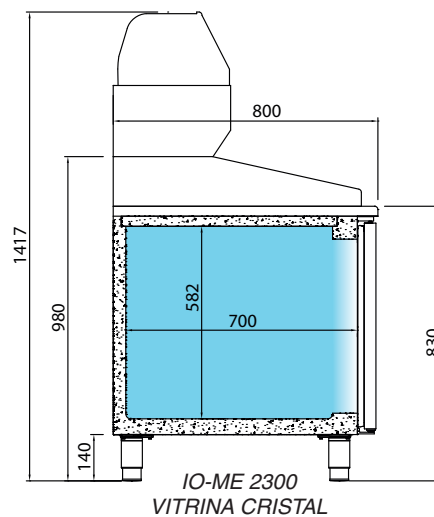
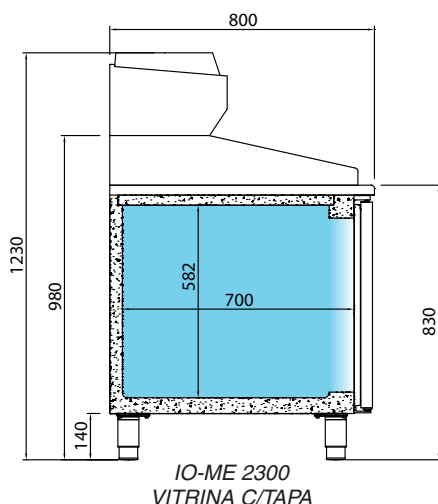
Parrillas de trabajo  
Garnish racks



MODELOS	ARTÍCULO
IO-MPL 1740	Mesa refrigerada pizza Lucena 2 puertas fondo 800 mm.
IO-MPL 2340	Mesa refrigerada pizza Lucena 3 puertas fondo 800 mm.
	Parrilla
	Juego de Guías
	Cerradura
	Parrilla de trabajo (Mod.1740 3 ud. ) Mod. 2300 4 ud.)

# Serie IO-MP | Mesa refrigerada pizza fondo 800 mm.

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Encimera de granito.
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Parrillas de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Contrapuerta embutida.
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5) en Mod. CR).
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Tapa superior con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche.
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



Modelos	IO-MP 1740	IO-MP 2300	IO-MP 1740 CN	IO-MP 2300 CN
LARGO (mm)	1738	2305	1738	2305
FONDO (mm)	800	800	800	800
ALTO (mm)	830/980	830/980	830/980	830/980
POTENCIA (W)	670	740	390	600
TENSIÓN / FRECUENCIA (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	485	700	235/175	485/175
Nº PUERTAS	2	3	1 + NEUTRO	2 + NEUTRO
Nº CONTENEDORES	6 (600x400)	9 (600x400)	3 (600x400)	5 (600x400)
COMPRESOR (HP)	1/3 + 1/8	3/8 + 1/8	1/4 + 1/8	1/3 + 1/8
CONSUMO (kWh/24h)	5,26	5,57	3,98	4,94
EVAPORACIÓN	FORZADA/ESTÁTICA	FORZADA/ESTÁTICA	FORZADA/ESTÁTICA	FORZADA/ESTÁTICA
RÉGIMEN TRA 32°C	+2°/ +6°C +4°/ +8°C	+2°/ +6°C +4°/ +8°C	+2°/ +6°C +4°/ +8°C	+2°/ +6°C +4°/ +8°C
DESESCARCHE	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
EQUIPAMIENTO DE SERIE	10 Juegos de guías 10 Contenedores	15 Juegos de guías 15 Contenedores	5 Juegos de guías 9 Contenedores	10 Juegos de guías 14 Contenedores
EQUIPAMIENTO OPCIONAL	1 Bandeja G N 1/2 x 150 5 Bandejas G N 1/4 x 150	1 Bandeja G N 1/2 x 150 9 Bandejas G N 1/4 x 150	1 Bandeja G N 1/2 x 150 5 Bandejas G N 1/4 x 150 Puerta Neutro	1 Bandeja G N 1/2 x 150 9 Bandejas G N 1/4 x 150 Puerta Neutro



Mesa refrigerada pizza | Serie IO-MP  
fondo 800 mm.



IO-MP 2300



IO-MP 2300 CN

VIP 1/4 Serie



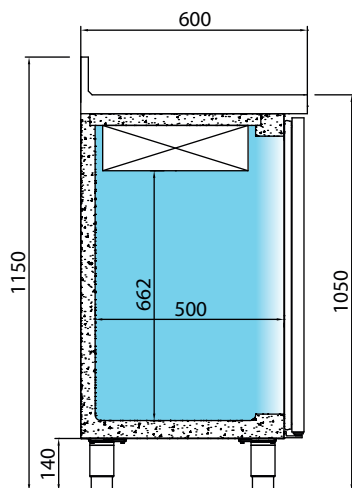
OPCIONAL neutro 6 cajones

IO-MP 2300 CN

MODELOS	ARTÍCULO
IO-MP 1740	Mesa refrigerada pizza 2 puertas
IO-MP 2300	Mesa refrigerada pizza 3 puertas
IO-MP 1740 CN	Mesa refrigerada pizza 1 puerta + neutro 2 cajones
IO-MP 2300 CN	Mesa refrigerada pizza 2 puertas + neutro 2 cajones
	Parrilla
	Juego de Guías
	Cerradura
	Contenedor de polipropileno
	Opción neutro 6 cajones

# Serie IO-FMPP | Frente mostrador refrigerado y pre-instalado

- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Respaldo en chapa galvanizada
- Peto sanitario de 100 mm. de alto y 50 mm. de espesor.
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Fondo embutido con amplios radios.
- Iluminación LED ( en Mod. CR)
- Parrillas (325x530) de alambre de acero plastificado, regulables en altura y fácilmente desmontables.
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Puertas con doble acristalamiento (6-15-5).
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura.
- Patas en acero inox. regulables en altura hasta 200 mm.
- Sistema de condensación ventilada INFRICOOL.
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% poliéster.
- Bandeja evaporativa en acero inox.
- Control de temperatura final desescarche
- Unidad condensadora extraíble a 3/4 partes.
- Control digital táctil por membrana a 30 amp.



IO-FMPP 2000 GR



IO-FMPP 2000 GR

Modelos	IO-FMPP 1500 II	IO-FMPP 2000 II	IO-FMPP 2500 II	IO-FMPP 1500 CR	IO-FMPP 2000 CR	IO-FMPP 2500 CR	IO-FMPP 1500 GR	IO-FMPP 2000 GR	IO-FMPP 2500 GR
LARGO (mm)	1468	1960	2452	1468	1960	2452	1160	1652	2144
FONDO (mm)	600	600	600	600	600	600	600	600	600
ALTO (mm)	1050	1050	1050	1050	1050	1050	1050	1050	1050
POTENCIA (W)	461	547	585	581	627	738	-	-	-
TENSIÓN / FREC. (V/Hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
VOLUMEN CÁMARA (L)	325	510	695	325	510	695	325	510	695
Nº PUERTAS	2	3	4	2	3	4	2	3	4
Nº PARRILLAS/GUÍAS	4/4	6/6	8/8	4/4	6/6	8/8	4/4	6/6	8/8
COMPRESOR (HP)	1/4	1/3	3/8	1/3	3/8	1/2	1/4	1/3	1/4
CONSUMO (kWh/24h)	2,10	2,49	2,67	3,21	3,46	4,07	-	-	-
EVAPORACIÓN	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA	FORZADA
RÉGIMEN TRA 32°C	-2°/+8°	-2°/+8°	-2°/+8°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°	0°/+6°
DESESCARCHE	AUTO.	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO
CONTROL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL	DIGITAL
REFRIGERANTE	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a	R 134 a
SERIE	2 cajones	2 cajones	2 cajones	2 cajones	2 cajones	2 cajones			
OPCIONAL	Tolva	Tolva	Tolva	Tolva	Tolva	Tolva			

Frente mostrador refrigerado  
y pre-instalado

Serie IO-FMPP

Tolva OPCIONAL

IO-FMPP 2000 CR



IO-FMPP 2000 II

**MODELOS**

**ARTÍCULO**

IO-FMPP 1500 II	Frente mostrador refrigerado 2 puertas
IO-FMPP 2000 II	Frente mostrador refrigerado 3 puertas
IO-FMPP 2500 II	Frente mostrador refrigerado 4 puertas
IO-FMPPF 1500 CR	Frente mostrador refrigerado 2 puertas cristal
IO-FMPPF 2000 CR	Frente mostrador refrigerado 3 puertas cristal
IO-FMPPF 2500 CR	Frente mostrador refrigerado 4 puertas cristal
IO-FMPP 1500 GR	Frente mostrador refrigerado 2 puertas cristal pre-instalado
IO-FMPP 2000 GR	Frente mostrador refrigerado 3 puertas cristal pre-instalado
IO-FMPP 2500 GR	Frente mostrador refrigerado 4 puertas cristal pre-instalado

Juego de guías

Parrilla

Parrilla doble tupida

Parrilla inoxidable

Cerradura

Tolva posos café

Grupo lado contrario

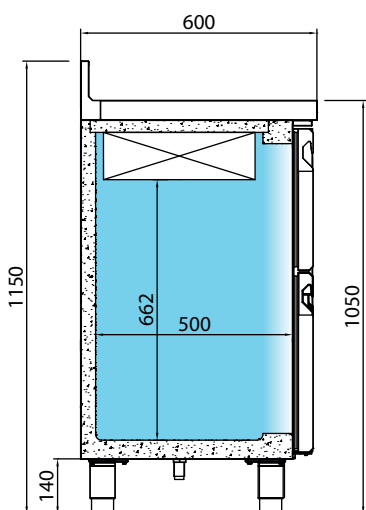
Puerta cristal (unidad)

# Serie IO-FMPP | *Frente mostrador refrigerado con cajones*

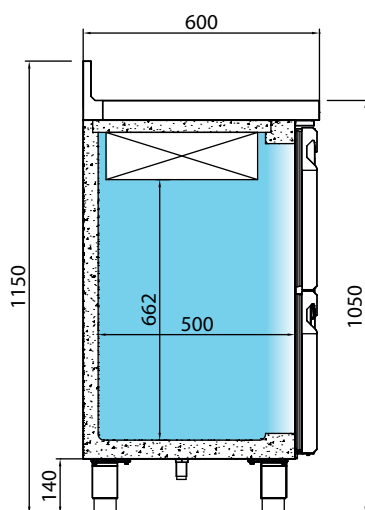
- Exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Interior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Aislamiento inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.

## Cajones

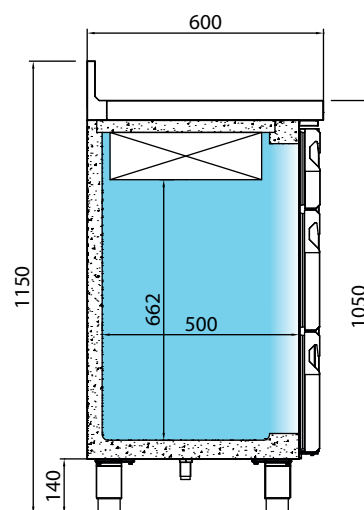
- Con guías telescópicas con salida mayorada.
- Burlete de triple cámara fácilmente sustituible.
- Sistema de autocierre.
- Medidas interiores cajón 1/3 (302x418x105)
- Medidas interiores cajón 1/2 (302x418x205)
- Medidas interiores cajón 2/3 (302x418x307)



FM 350 + FM 250



BM 2x1/2x200+1/3x100



BM 2/3x300

# Frente mostrador refrigerado con cajones | Serie IO-FMPP

## KIT CAJONES

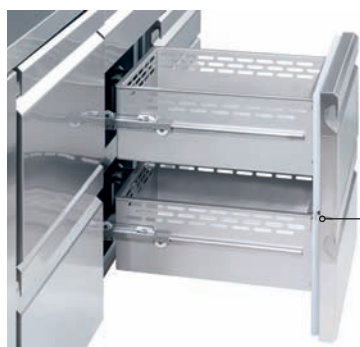


Kit 2 cajones  
FM 350 + FM 250

Kit 3 cajones  
2 x BM 1/2x200 +  
BM 1/3x100

Kit 2 cajones  
BM 2/3x300

IO-FMPP 2500 II



Cajones con guías telescópicas con salida mayorada y sistema de autocierre



MODELOS	ARTÍCULO
JCAJ10FM3525	Kit 2 cajones FM 350 + FM 250
JCAJ10FM2x2010	Kit 3 cajones BM 2x1/2x200+1/3x100
JCAJ10FM2x30	Kit 2 cajones BM 2/3x300

