

**-45%**

Visite:  
[muebleshosteleria.es](http://muebleshosteleria.es)



# INFINITHI®

MESAS REFRIGERADAS

**-45%**

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961 318 557 \* (+34) 615 610 803 [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



**SUMINISTROS ROBER**

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)  
Tel. 961318557 - 615610803  
CIF. B96108014

1

**Serie VIP**

Página 05



4

**Preparación**

Página 32



2

**Serie 600**

Página 14



5

**Pizza**

Página 39



3

**Serie GN**

Página 25



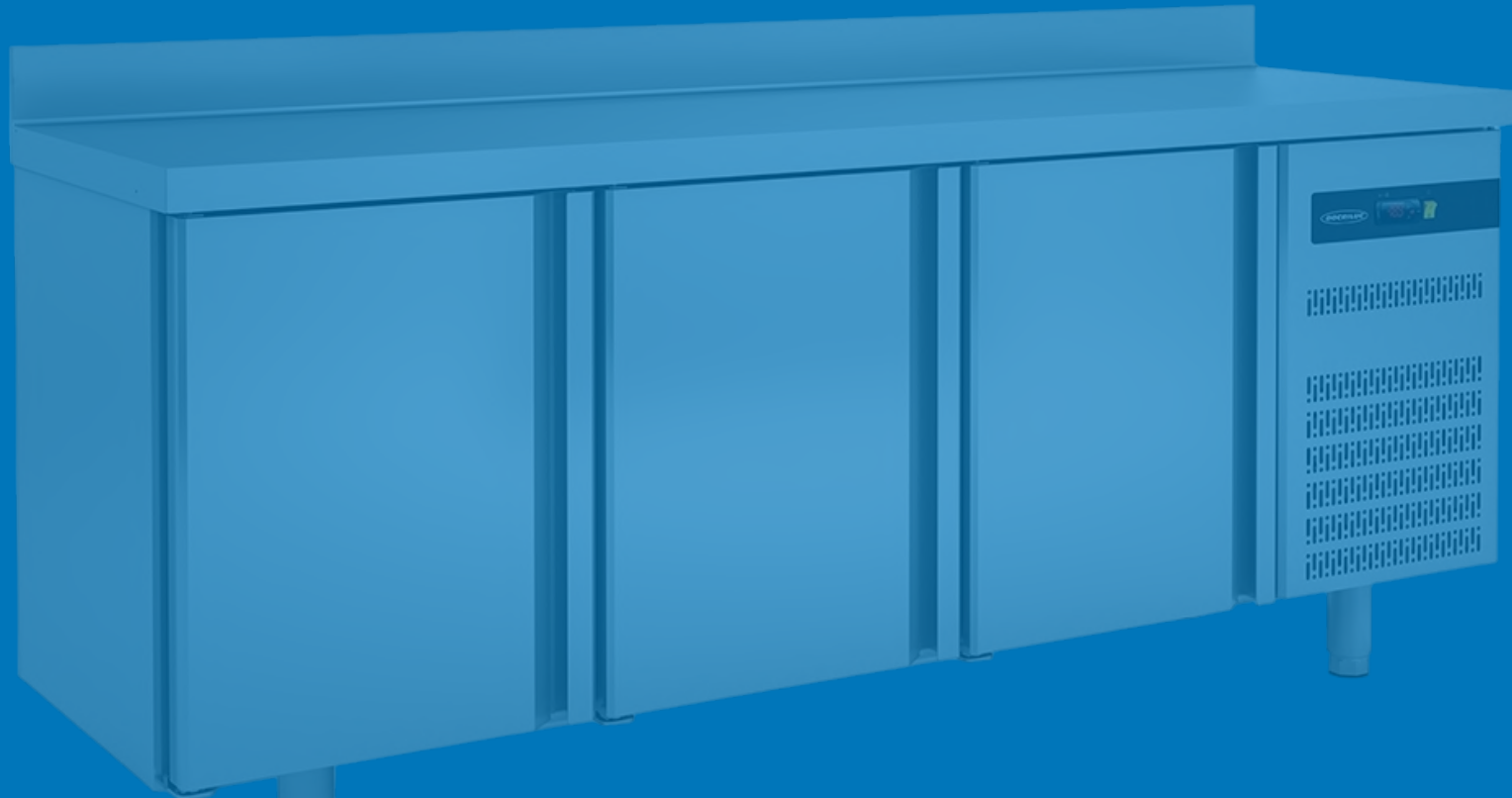
6

**Pastelería**

Página 45



**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



# SERIE VIP

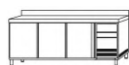
-45%

Mesas refrigeración.  
Serie 600  
VIP

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



D-150



D-200



D-250

- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
D-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	<b>1.986 €</b>
D-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>2.309 €</b>
D-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>2.742 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



Mesas **congelación.**  
Serie 600  
**VIP**

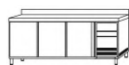
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



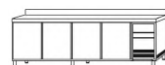
- Exterior e interior en acero AISI-304.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm .
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura.
- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz



ND-150



ND-200



ND-250

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
ND-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	<b>2.411 €</b>
ND-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	<b>2.813 €</b>
ND-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-20°C / -15°C	606	<b>3.274 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

Mesas refrigeración con puertas de cristal.  
Serie 600  
**VIP**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz



VD-150



VD-200



VD-250

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
VD-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	<b>2.096 €</b>
VD-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>2.511 €</b>
VD-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>3.017 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

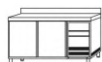
A los precios hay que descontar el **45%**



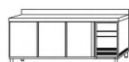


Mesas refrigeración.  
Serie GN 1/1  
**VIP**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



GD-135



GD-180



GD-225

- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
GD-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	<b>2.118 €</b>
GD-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	<b>2.480 €</b>
GD-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	<b>2.942 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



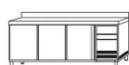
A los precios hay que descontar el **45%**

Mesas **congelación.**  
Serie GN 1/1  
**VIP**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



GND-135



GND-180



GND-225

- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
GND-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-20°C / -15°C	606	<b>2.773 €</b>
GND-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-20°C / -15°C	606	<b>3.205 €</b>
GND-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-20°C / -15°C	606	<b>4.472 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**



Mesas refrigeración con puertas de cristal.  
Serie GN 1/1  
**VIP**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz



GVD-135



GVD-180



GVD-225

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
GVD-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	<b>2.219 €</b>
GVD-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	<b>2.697 €</b>
GVD-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	<b>3.209 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





FD-150



FD-200



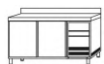
FD-250

- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

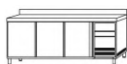
Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
FD-150	2	2	1495 * 600 * 1040	325	-2°C / 8°C	502	<b>2.158 €</b>
FD-200	3	2	2020 * 600 * 1040	504	-2°C / 8°C	502	<b>2.588 €</b>
FD-250	4	2	2545 * 600 * 1040	684	-2°C / 8°C	845	<b>3.058 €</b>



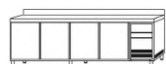
Frente mostrador  
puertas de cristal  
**VIP**



FVD-150



FVD-200



FVD-250

- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Luz interior.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
FVD-150	2	2	1495 * 600 * 1040	325	-2°C / 8°C	502	<b>2.370 €</b>
FVD-200	3	2	2020 * 600 * 1040	504	-2°C / 8°C	502	<b>2.881 €</b>
FVD-250	4	2	2545 * 600 * 1040	684	-2°C / 8°C	845	<b>3.526 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



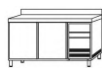
A los precios hay que descontar el **45%**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN

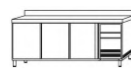


# SERIE 600

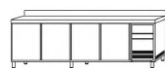
-45%



MR-150



MR-200



MR-250

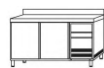
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V - 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MR-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	<b>2.283</b>
MR-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>2.708</b>
MR-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>3.204</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

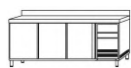


## Mesas refrigeración con puertas de cristal Serie 600

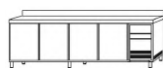
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MR-150-V



MR-200-V



MR-250-V

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia	Precio €
MR-150-V	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	<b>2.678 €</b>
MR-200-V	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>3.237 €</b>
MR-250-V	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>3.886 €</b>
<b>Opción</b> motor a izquierda							<b>70 €</b>

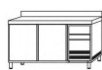
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

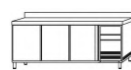


A los precios hay que descontar el **45%**

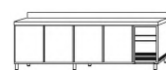




MC-150



MC-200



MC-250

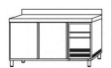
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V - 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MC-150	2	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	<b>2.896 €</b>
MC-200	3	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	<b>3.345 €</b>
MC-250	4	1	2545 * 600 * 850	516	-20°C / -15°C	606	-
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

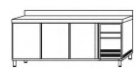


## Mesas **congelación** con puertas de cristal Serie 600

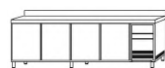
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MC-150-V



MC-200-V



MC-250-V

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MC-150-V	2	1	1495 * 600 * 850	245	-20°C / -15°C	606	3.272 €
MC-200-V	3	1	2020 * 600 * 850	380	-20°C / -15°C	606	3.920 €
MC-250-V	4	1	2545 * 600 * 850	516	-20°C / -15°C	606	-
<b>Opción</b> motor a Izquierda							70 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

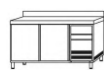
Solicite aquí su Presupuesto



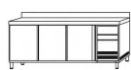
A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas refrigeración con fregadero Serie 600

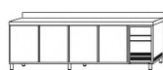
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MR-150-F



MR-200-F



MR-250-F

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MR-150-F	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	<b>2.581 €</b>
MR-200-F	3	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>2.989 €</b>
MR-250-F	4	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>3.512 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

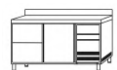
Solicite aquí su Presupuesto



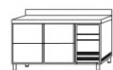
A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas refrigeración con Cajones Serie 600

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MR-150-2C



MR-150-4C

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Caioneras inox refrigeradas desmontables sobre quías telescópicas con sistema

Modelo	Cajones	Puertas	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MR-150-2C	2	1	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	<b>2.759 €</b>
MR-150-4C	4	0	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	503	<b>3.235 €</b>

**Opción** motor a Izquierda

70 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

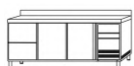
Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas refrigeración con Cajones Serie 600

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MR-200-2C



MR-200-4C



MR-200-6C

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Cajones	Puertas	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MR-200-2C	2	2	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>3.184 €</b>
MR-200-4C	4	1	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>3.660 €</b>
MR-200-6C	6	0	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	<b>4.136 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



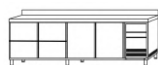
A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas refrigeración con Cajones Serie 600

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MR-250-2C



MR-250-4C



MR-250-6C



MR-250-8C

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Cajones	Puertas	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MR-250-2C	2	3	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>3.680 €</b>
MR-250-4C	4	2	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>4.156 €</b>
MR-250-6C	6	1	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>4.632 €</b>
MR-250-8C	8	0	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	<b>5.108 €</b>

**Opción** motor a izquierda

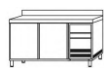
**70 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





FM-150



FM-200



FM-250

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
FM-150	2	2	1495 * 600 * 1040	325	-2°C / 8°C	502	<b>2.567 €</b>
FM-200	3	2	2020 * 600 * 1040	504	-2°C / 8°C	502	<b>3.089 €</b>
FM-250	4	2	2545 * 600 * 1040	684	-2°C / 8°C	845	<b>3.598 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

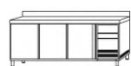


## Frente mostrador puertas de cristal Serie 600

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



FM-150-V



FM-200-V



FM-250-V

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
FM-150-V	2	2	1495 * 600 * 1040	325	-2°C / 8°C	502	<b>3.008 €</b>
FM-200-V	3	2	2020 * 600 * 1040	504	-2°C / 8°C	502	<b>3.686 €</b>
FM-250-V	4	2	2545 * 600 * 1040	684	-2°C / 8°C	845	<b>4.391 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

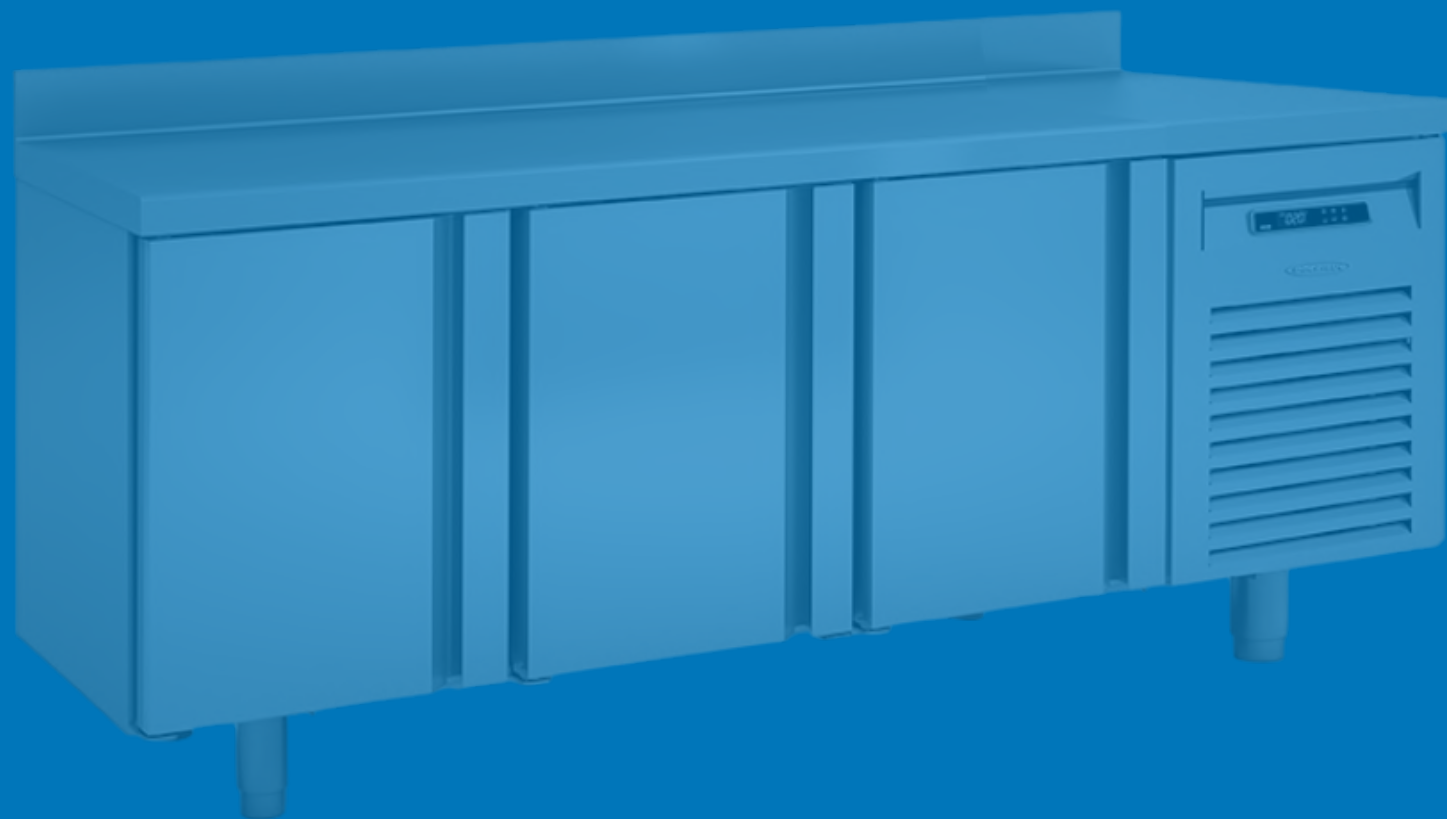
Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

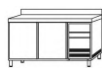


**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN

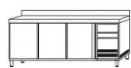


# SERIE GN

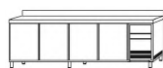
-45%



MRG-135



MRG-180



MRG-225

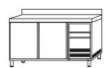
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MRG-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	<b>2.587 €</b>
MRG-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	<b>3.069 €</b>
MRG-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	<b>3.640 €</b>
<b>Opción</b> motor a izquierda							<b>70 €</b>

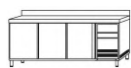


## Mesas refrigeración con puertas de cristal Serie GN 1/1

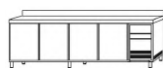
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MRG-135-V



MRG-180-V



MRG-225-V

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

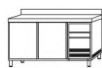
Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MRG-135-V	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	<b>2.982 €</b>
MRG-180-V	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	<b>3.602 €</b>
MRG-225-V	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	<b>4.321 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

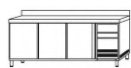
Solicite aquí su Presupuesto



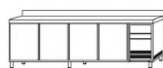
A los precios hay que descontar el **45%**



MCG-135



MCG-180



MCG-225

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MCG-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	-20°C / -15°C	606	<b>3.390 €</b>
MCG-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	-20°C / -15°C	606	<b>3.981 €</b>
MCG-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	-20°C / -15°C	606	-

**Opción** motor a Izquierda

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

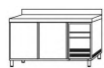
Solicite aquí su Presupuesto



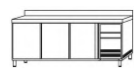
A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas **congelación** con puertas de cristal Serie GN 1/1

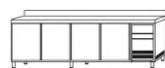
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MCG-135-V



MCG-180-V



MCG-225-V

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia	Precio €
MCG-135-V	2	1	1345 * 700 * 850	255	-20°C / -15°C	606	<b>3.812 €</b>
MCG-180-V	3	1	1795 * 700 * 850	399	-20°C / -15°C	606	<b>4.605 €</b>
MCG-225-V	4	1	2245 * 700 * 850	543	-20°C / -15°C	606	-
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

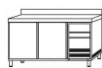


A los precios hay que descontar el **45%**

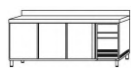
## Mesas refrigeración con fregadero

### Serie GN 1/1

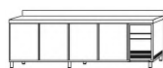
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MRG-135-F



MRG-180-F



MRG-225-F

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

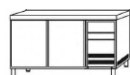
Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MRG-135-F	2	1	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	<b>2.841 €</b>
MRG-180-F	3	1	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	<b>3.338 €</b>
MRG-225-F	4	1	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	<b>3.820 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

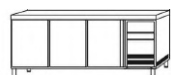
Solicite aquí su Presupuesto



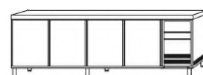
A los precios hay que descontar el **45%**



MBRG-135



MBRG-180



MBRG-225

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MBRG-135	2	1	1345 * 700 * 600	169	-2°C / 8°C	502	<b>2.507 €</b>
MBRG-180	3	1	1795 * 700 * 600	264	-2°C / 8°C	502	<b>3.018 €</b>
MBRG-225	4	1	2245 * 700 * 600	359	-2°C / 8°C	845	<b>3.606 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

INFINITHI  
MADE IN SPAIN



# PREPARACIÓN

-45%





MEI-70-100



MEI-701-40

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cubetas no incluidas,
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatur	Potencia (w)	Precio €
MEI-70-100	2	2	5 GN 1/4	925 * 700 * 890	169	0°C / 8°C	502	<b>2.381 €</b>
MEI-70-140	3	3	8 GN 1/4	1375 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	<b>2.881 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





MS-100



MS-140

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150.
- Estantes interiores GN 1/1.
- Cubetas y soportes no incluidos.
- 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MS-100	2	2	925 * 700 * 890	169	0°C / 8°C	502	<b>2.283 €</b>
MS-140	3	3	1375 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	<b>2.733 €</b>



## Mesas refrigeración ensaladas Serie GN 1/1

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



DMFG70-135



DMFG70-180

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
DMFG70-135	2	1	1345 * 700 * 870	255	0°C / 8°C	502	<b>3.017 €</b>
DMFG70-180	3	1	1795 * 700 * 870	399	0°C / 8°C	820	<b>3.531 €</b>

**Opción** motor a Izquierda

**70 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



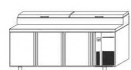
A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas refrigeración ensaladas Serie GN 1/1

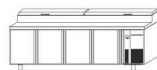
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MEI-70-135



MEI-70-180



MEI-70-225

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Capacidad	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MEI-70-135	2	1	1345 * 700 * 850	255	8 GN 1/4	0°C / 8°C	502	3.258 €
MEI-70-180	3	1	1795 * 700 * 850	399	10 GN 1/4	0°C / 8°C	820	3.876 €
MEI-70-225	4	1	2245 * 700 * 850	543	13 GN 1/4	0°C / 8°C	820	4.451 €
<b>Opción</b> motor a Izquierda								70 €

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10.
- Capacidad para cubetas GN no incluidas.
- Apoyos regulables en altura.
- Evaporador por placa fría.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente.
- T cubierta inox abatible.
- Cubetas GN no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puerta	Capacidad	Cubetas (no incl.)	Medidas (mm)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
IE 1/4-135 T	Inox		5 GN 1/4	1345 * 336	2°C / 8°C	158	<b>1320 €</b>
IE 1/4-150 T	Inox		6 GN 1/4	1495 * 336	2°C / 8°C	170	<b>1367 €</b>
IE 1/4-180 T	Inox		8 GN 1/4	1795 * 336	2°C / 8°C	190	<b>1488 €</b>
IE 1/4-200 T	Inox		9 GN 1/4	2020 * 336	2°C / 8°C	200	<b>1521 €</b>
IE 1/4-225-T	Inox		10 GN 1/4	2245 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1649 €</b>
IE 1/4 250-T	Inox		12 GN 1/4	2545 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1736 €</b>
IE 1/3-135 T	Inox		5 GN 1/3	1345 * 336	2°C / 8°C	158	<b>1554 €</b>
IE 1/3-150 T	Inox		5 GN 1/3	1495 * 336	2°C / 8°C	170	<b>1582 €</b>
IE 1/3-180 T	Inox		7 GN 1/3	1795 * 336	2°C / 8°C	190	<b>1688 €</b>
IE 1/3-200 T	Inox		8 GN 1/3	2020 * 336	2°C / 8°C	200	<b>1749 €</b>
IE 1/3-225-T	Inox		10 GN 1/3	2245 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1798 €</b>
IE 1/3-250 T	Inox		11 GN 1/3	2545 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1876 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10.
- Capacidad para cubetas GN no incluidas.
- Apoyos regulables en altura.
- Evaporador por placa fría.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía.
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente.
- Cúpula de cristal.
- Cubetas GN no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Cúpula	Capacidad	Cubetas (no incl.)	Medidas (mm)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
IE 1/4-135	Cristal		5 GN 1/4	1345 * 336	2°C / 8°C	158	<b>1499 €</b>
IE 1/4-150	Cristal		6 GN 1/4	1495 * 336	2°C / 8°C	170	<b>1521 €</b>
IE 1/4-180	Cristal		8 GN 1/4	1795 * 336	2°C / 8°C	190	<b>1629 €</b>
IE 1/4-200	Cristal		9 GN 1/4	2020 * 336	2°C / 8°C	200	<b>1688 €</b>
IE 1/4-225	Cristal		10 GN 1/4	2245 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1769 €</b>
IE 1/4 250	Cristal		12 GN 1/4	2545 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1889 €</b>
IE 1/3-135	Cristal		5 GN 1/3	1345 * 336	2°C / 8°C	158	<b>1480 €</b>
IE 1/3-150	Cristal		5 GN 1/3	1495 * 336	2°C / 8°C	170	<b>1507 €</b>
IE 1/3-180	Cristal		7 GN 1/3	1795 * 336	2°C / 8°C	190	<b>1608 €</b>
IE 1/3-200	Cristal		8 GN 1/3	2020 * 336	2°C / 8°C	200	<b>1666 €</b>
IE 1/3-225	Cristal		10 GN 1/3	2245 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1712 €</b>
IE 1/3-250	Cristal		11 GN 1/3	2545 * 336	2°C / 8°C	502	<b>1787 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



**PIZZA**  
-45%



DMFPP-140

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
DMFPP-140	3	1	5 GN 1/4	1370 * 700 * 890	264	0°C / 8°C	1004	3.820 €







  
MEI-80-150

  
MEI-80-200

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible.
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Expositor de ingrediente GN 1/3 150 mm.
- Estantes interiores 60x40 cm de alambre en acero.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MEI-80-150	2	2	8 GN 1/3	1495 * 800 * 850	362	0°C / 8°C	502	<b>3.714 €</b>
MEI-80-200	3	3	10 GN 1/3	2020 * 800 * 850	562	0°C / 8°C	1004	<b>4.290 €</b>

**Opción** motor a Izquierda

**70 €**

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

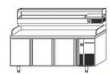
Solicite aquí su Presupuesto

A los precios hay que descontar el **45%**





MP-60-150



MP-60-200



MP-60-250

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MP-60-150	2	1	6 GN 1/4	1495 * 600 * 850	245	-2°C / 8°C	502	3808 €
MP-60-200	3	1	9 GN 1/4	2020 * 600 * 850	380	-2°C / 8°C	502	4384 €
MP-60-250	4	1	12 GN 1/4	2545 * 600 * 850	516	-2°C / 8°C	845	5135 €
<b>Opción</b> motor a Izquierda								70 €

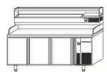


## Mesas refrigeración Pizza Fondo 700

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MEI-70-135



MP-70-180



MP-70-225

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
MP-70-135	2	1	5 GN 1/4	1345 * 700 * 850	255	-2°C / 8°C	502	<b>4.010 €</b>
MP-70-180	3	1	8 GN 1/4	1795 * 700 * 850	399	-2°C / 8°C	502	<b>4.739 €</b>
MP-70-225	4	1	10 GN 1/4	2245 * 700 * 850	543	-2°C / 8°C	845	<b>5.410 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda								<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

## Mesas refrigeración Pizza Fondo 800

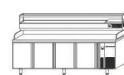
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



MP-80-150



MP-80-200



MP-80-250

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm.
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre.
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido.
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40.
- Cubetas no incluidas.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Estantes por Puerta	Capacidad	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia	Precio €
MP-80-150	2	1	6 GN 1/4	1495 * 800 * 850	362	-2°C / 8°C	502	4.437 €
MP-80-200	3	1	9 GN 1/4	2020 * 800 * 850	562	-2°C / 8°C	502	5.350 €
MP-80-250	4	1	12 GN 1/4	2545 * 800 * 850	761	-2°C / 8°C	845	5.732 €
<b>Opción</b> motor a Izquierda								70 €

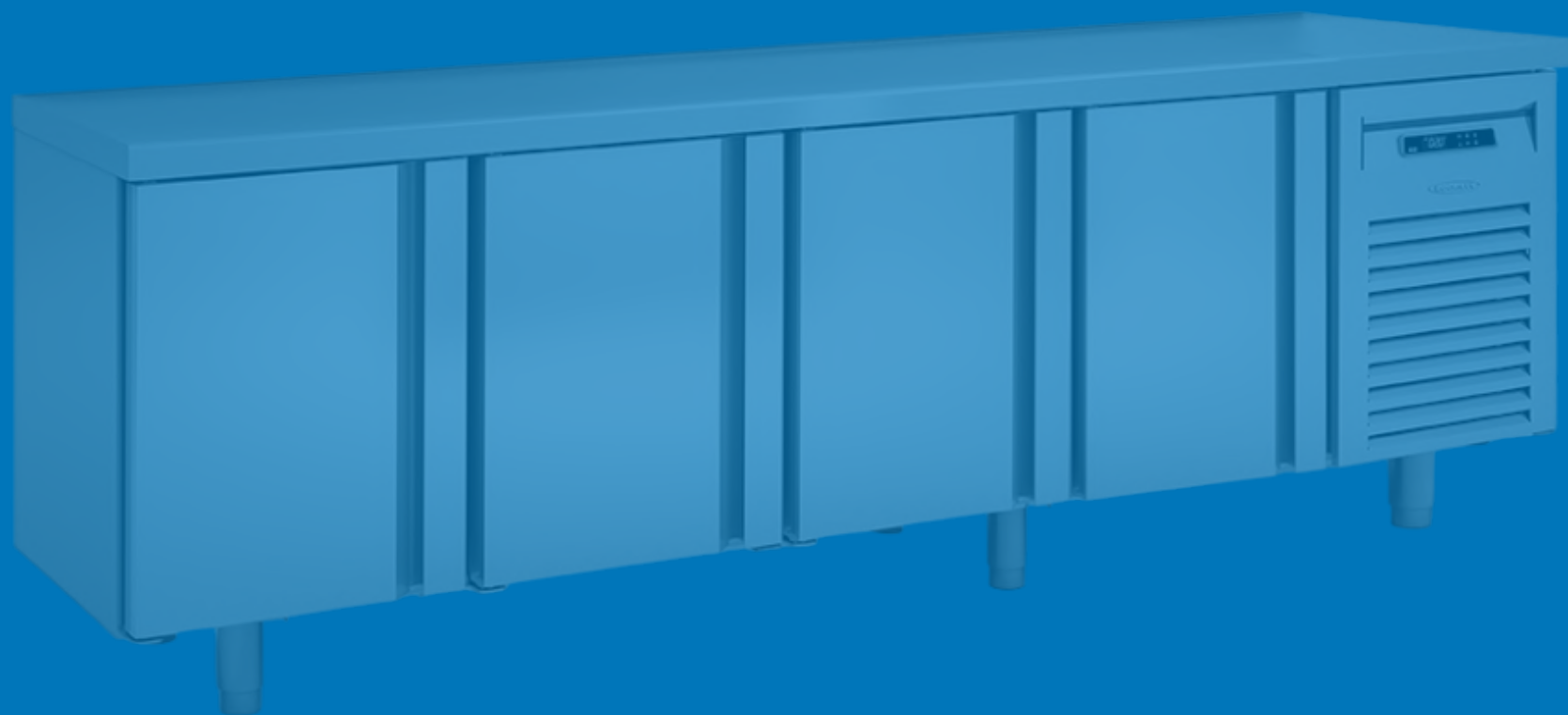
maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



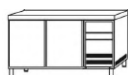
A los precios hay que descontar el **45%**

**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN

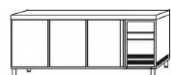


# PASTELERIA

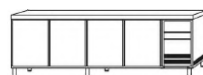
**-45%**



PR-150



PR-200



PR-250

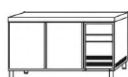
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Pares de Guías	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
PR-150	2	10	1495 * 800 * 850	362	-2°C / 8°C	502	<b>2.881 €</b>
PR-200	3	15	2020 * 800 * 850	562	-2°C / 8°C	502	<b>3.445 €</b>
PR-250	4	20	2545 * 800 * 850	761	-2°C / 8°C	845	<b>4.156 €</b>
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

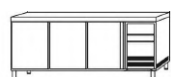


## Mesas congelación Serie Pastelería 60x40

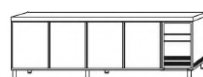
**INFINITHI**  
MADE IN SPAIN



PC-150



PC-200



PC-250

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura).
- Contrapuerta inox embutida.
- Luz interior en modelos puerta de cristal.
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo).
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos 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 descarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP.
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía..
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente.
- 230 V- 50 Hz

Modelo	Puertas	Pares de Guías	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Capacidad (L)	Temperatura	Potencia (w)	Precio €
PC-150	2	10	1495 * 800 * 850	362	-20°C / -15°C	606	<b>3.573 €</b>
PC-200	3	15	2020 * 800 * 850	562	-20°C / -15°C	606	<b>4.183 €</b>
PC-250	4	20	2545 * 800 * 850	761	-20°C / -15°C	606	-
<b>Opción</b> motor a Izquierda							<b>70 €</b>

maquinaria-hosteleria.net 961318557 - 615610803

Solicite aquí su Presupuesto



A los precios hay que descontar el **45%**

**INFINITHI®**

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961 318 557 \* (+34) 615 610 803 [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.