



# Mesas de preparación

Mesas configurables.....	221
Mesas Compactas profesionales para pizza .....	225
Mesas Compactas para pizza .....	335
Mesas para sandwiches y ensaladas ..	227
Saladettes.....	229

Los modelos especiales o cualquier otra variante sobre el modelo estándar deberán ser montados en fábrica, y tienen un suplemento sobre el precio indicado para el modelo estándar.

Cualquier otra variante u opción no reflejada en esta lista deberá ser consultada a Fagor Industrial.



Mesas especiales  
para tareas  
específicas.



¡Descubre!



Acceso a la web

Ofrecemos mesas especiales diseñadas para preparar alimentos específicos: pizzas, ensaladas, sándwiches. Además damos la posibilidad de configurar mesas a medida de las necesidades de cada cliente, combinando junto con nuestras mesas especiales elementos opcionales.

	PARA PIZZA				PARA ENSALADAS Y SÁNDWICHES		
	CONFIGURABLES		COMPACTAS		DE ENSALADAS	SALADETTES	
	700 mm	800 mm	PROFESIONALES	ESTÁNDAR	EMEP-135/180	EMEP-100	EMEP-100-G
Dimensiones (2 puertas)	1.342x700x850	1.492x800x850	1.590x700x854	1.350x700x850	1.342x700x850	915x700x875	915x700x895
CAPACIDAD INTERNA	GN-1/1	600x400	GN-1/1 600x400	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1	GN-1/1
ENCIMERA	Granito	Granito	Granito	Inox	Inox	Poliamida	Granito
MUEBLE PARA RECIPIENTES GN	Opcional EMI / EMIT	Opcional EMI / EMIT	Parte posterior	Parte posterior	Alojamiento en la encimera	Alojamiento en la encimera	Parte posterior
Refrigerante	R-600a	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Clase climática	4	4	4	4	4	4	4
EVAPORADOR	INTERNO	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL	INTERNO EVAPORADOR CENTRAL
Sistema de refrigeración	Forzado	Estático	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado	Forzado
HACCP	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Modo ECO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
CERRADURA	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	OPCIONAL	NO	NO
GRADO DE PROTECCIÓN DE HUMEDAD	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4	IPX4

## Mesas de preparación | Configurables Fondo 700/800 mm

Ofrecemos una serie de mesas con encimera de granito con la posibilidad de colocar sobre ellas diferentes tipos de vitrinas de ingredientes, para adaptarse a cada necesidad.



MODELO	REFRIGERANTE	HZ.	CÓDIGO	Nº DE PUERTAS	CLASE EFICIENCIA ENERGÉTICA	CAPACIDAD BRUTA (L)	CONSUMO ENERGÉTICO ANUAL (KW-H)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>MESAS FRÍAS 700 mm CON ENCIMERA DE GRANITO</b>											
	EMFP-135-GN GR	R-600a	50	19043010	2	B	274	752	202	1.342x700x850	-
	EMFP-180-GN GR	R-600a	50	19043035	3	C	428	931	202	1.792x700x850	-
	EMFP-225-GN GR	R-600a	50	19043048	4	C	581	1.096	224	2.242x700x850	-
<b>MESAS FRÍAS 800 mm CON ENCIMERA DE GRANITO OPCIONAL</b>											
	EMPP-150-GV	R-290	50	19037745 (*)	2	-	376	-	212	1.492x800x850	-
	EMPP-202-GV	R-290	50	19037746 (*)	3	-	584	-	361	2.017x800x850	-

(\*) Encimera de granito no incluida. Ver opciones.



EMI-135



EMIT-180

## Vitrinas para ingredientes

MODELO	PARA MESAS:	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>VITRINAS CON CUBIERTA DE CRISTAL</b>									
	EMI-135	135 GN GR	19061729	Cristal	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	-
	EMI-180	180 GN GR	19061743	Cristal	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	-
	EMI-225	225 GN GR	19061747	Cristal	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	-
	EMI-150	EMPP-150 GR	19061741	Cristal	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	-
	EMI-202	EMPP-202 GR	19061745	Cristal	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	-
<b>VITRINAS CON TAPA ABATIBLE DE ACERO INOX</b>									
	EMIT-135	135 GN GR	19061740	Abatible inox	5xGN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	-
	EMIT-180	180 GN GR	19061744	Abatible inox	8xGN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	-
	EMIT-225	225 GN GR	19061748	Abatible inox	10xGN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	-
	EMIT-150	EMPP-150 GR	19061742	Abatible inox	6xGN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	-
	EMIT-202	EMPP-202 GR	19061746	Abatible inox	9xGN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	-

## Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMFP-135 GN GR	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0
EMFP-180 GN GR	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0
EMFP-225 GN GR	0	0	-	-	-	0	0	0	0	0	0
EMPP-150 GR	0	0	-	-	-	0	-	-	-	0	0
EMPP-202 GR	0	0	-	-	-	0	-	-	-	0	0

## Accesorios de mesas de preparaciones (\*)

PARA MODELOS:	ACCESORIO	CÓDIGO
MESAS GN	PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
	PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
	GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
MESAS DE PASTELERÍA	PARRILLA PASTELERA en Epoxi (600x400)	12034886
	PARRILLA PASTELERA Inox. (600x400)	19001001
	BANDEJA PASTELERA Inox. (600x400)	19010201
	GUÍA para parrilla pastelera - Mural - 649 mm - 1 pieza	12036419
	GUÍA para parrilla pastelera - Central - 711 mm - 1 p.	12038109

\* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

# Mesas de preparación | Compactas profesionales para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ-160

## Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Encimera de granito de 3 cm de espesor y costados y petos laterales en granito (2 cm de espesor y 9 cm de altura).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 0 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€	
<b>Mesas para Pizza Professional</b>									
 	EMPZ-160	50	19037748	2	325	250	R-290	1.590x700x854	-
 	EMPZ-210	50	19037749	3	505	250	R-290	2.110x700x854	-

### Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX (€)	ENCIMERA GRANITO 3CM (€)	SIN ENCIMERA (€)	SIN PETO (€)	KIT RUEDAS (€)	CERRADURA (POR PUERTA) (€)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA (€)	RESISTENCIA MARCO PUERTA (€)	APERTURA PANORÁMICA (€)
							[1/2] UNIDAD (€)	[1/3] UNIDAD (€)			
<b>CONCEPT</b>											
EMPZ-160	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0
EMPZ-210	0	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0

### Accesorios de mesas de preparaciones (\*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716

\* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

## Mesas de preparación | Compactas para pizza fondo 700 mm

Las mesas para pizza presentan unas particularidades que responden a las demandas de una categoría específica del mercado. En Fagor Industrial hemos desarrollado este producto con el propósito de satisfacer a cada cliente.



EMPZ2-135

### Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- Provisto de alojamiento para cubetas GN para ingredientes en la parte posterior.
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).



EMPZ2-180

CONSERVACIÓN:

Incluye un alojamiento para cubetas GN para ingredientes refrigerado en la encimera con capacidad para alojar 7 y 9 cubetas GN de 150 mm de profundidad (en mesa de 2 y 3 puertas respectivamente).

MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
<b>Mesas para Pizza compactas</b>								
	50	19069340	2	290	262	R-290	1.350x708x850	-
	60	19074201			308			
	50	19068877	3	290	522	R-290	1.800x708x850	-
	60	19074202			530			

Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
<b>CONCEPT - Mesas de preparación</b>											
EMPZ2-135	0	-	-	-	0	0	0	0	-	0	0
EMPZ2-180	0	-	-	-	0	0	0	0	-	0	0

Accesorios de mesas de preparaciones (\*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrila GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrila GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA INOX GN-1/3 - 150 mm fondo	19000682

\* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

## Mesas de preparación | Sándwiches y ensaladas

Dentro de la gama CONCEPT ofrecemos mesas especialmente diseñadas para la preparación de sándwiches y ensaladas, integrando en la encimera espacios adaptados para alojar recipientes Gastronorm de diferentes tamaños.

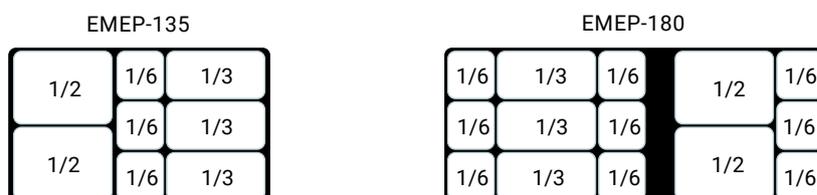


EMEP-135 GN

### Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara interior.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas. Recipientes GN no incluidos.
- Desagüe integrado mediante embutición que permite evacuar las aguas residuales que puedan producirse en el interior del mueble.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: 2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

### Ejemplos de distribución de cubetas en la encimera



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
<b>Mesas Para Ensaladas</b>								
	EMEP-135-GN	50	19037762	2	274	R-290	1.342x700x850	-
		60	19074603					
	EMEP-180-GN	50	19037765	3	428	R-290	1.792x700x850	-
		60	19074604					

### Mesas de preparaciones - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
							[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
							H	T			
	RI	GR	SE	SP	R	CR	H	T	GI	T	AP
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)
EMEP-135-GN	0	-	-	-	0	0	-	-	-	Std	0
EMEP-180-GN	0	-	-	-	0	0	-	-	-	Std	0

### Accesorios de mesas de preparaciones (\*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 150 mm fondo	19000669

\* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT

## Mesas de preparación | Saladettes

En Fagor Industrial ofrecemos dos pequeñas mesas de ensaladas compactas y con muchas prestaciones incorporadas, para las zonas de trabajo más reducidas.



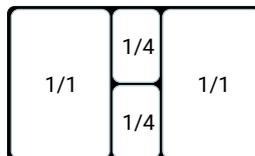
### Características generales

- Interior y exterior en acero inoxidable austenítico de alta calidad (excepto respaldo en galvanizado).
- 50 mm de aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m<sup>3</sup> de densidad.
- Sistema de refrigeración por tiro forzado colocado en el interior de la cámara.
- Evaporador de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche con visor digital.
- Alarma para evitar una apertura prolongada de la puerta.
- Mecanismo de cierre y bloqueo automático de las puertas, que ayuda a aumentar la comodidad a la hora de cargar y descargar el equipo.
- Estantes de acero plastificado fácilmente desmontables para su limpieza con guías regulables en altura.
- Dotación por puerta: 1 parrilla y 2 juegos de guías para su colocación a diferentes alturas.
- Desagüe interior que permite evacuar las aguas residuales.
- Fondo embutido e interiores curvos para facilitar la limpieza y conservación.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Temperatura de trabajo: +2 °C, +8 °C (ambiente 38 °C).

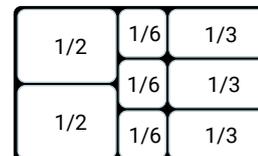


### EMEP-100

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



### EMEP-100 G



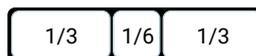
#### Exposición

Cubierta de cristal con zona de recipientes con capacidad para alojar cubetas GN1/6 y 100 mm de profundidad para la exposición de alimentos.

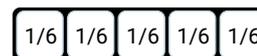
#### Encimera de granito de 3 cm:

Gracias a su sistema de refrigeración colocado en la parte inferior, nos permite disminuir la dimensión longitudinal del equipo.

Distribución ejemplo a



Distribución ejemplo b



MODELO	HZ.	CÓDIGO	Nº PUERTAS	CAPACIDAD BRUTA (L)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	€
<b>Mesas Para Ensaladas MINI</b>								
EMEP-100	50	19037766	2	177	254	R-290	915x700x875	-
	60	19074203			300			
<b>Mesas para Pizza mini</b>								
EMEP-100 G GR	50	19037768	2	177	254	R-290	915x700x895	-
	60	19074605			300			

### Saladettes - opciones con incremento de precio

MODELO	POSTERIOR INOX	ENCIMERA GRANITO 3CM	SIN ENCIMERA	SIN PETO	KIT RUEDAS	CERRADURA (POR PUERTA)	KIT CAJONES		COMPRESOR IZQUIERDA	RESISTENCIA MARCO PUERTA	APERTURA PANORÁMICA
	RI	GR	SE	SP	R	CR	[1/2] UNIDAD	[1/3] UNIDAD			
	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)	(€)			
EMEP-100 / 100G	0	-	-	-	0	-	-	-	-	0	0

### Accesorios para saladettes (\*)

ACCESORIO	CÓDIGO
PARRILLA GN-1/1 en Epoxi (530x325)	12035781
PARRILLA GN-1/1 Inox. (530x325)	19000999
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Mural - 562 mm - 1 pieza	12037936
GUÍA para parrilla GN-1/1 - Central - 612 mm - 1 pieza	12036716
CUBETA GN-1/1 - 100 mm fondo	19000668

\* Consultar precios de accesorios en lista de repuestos SAT