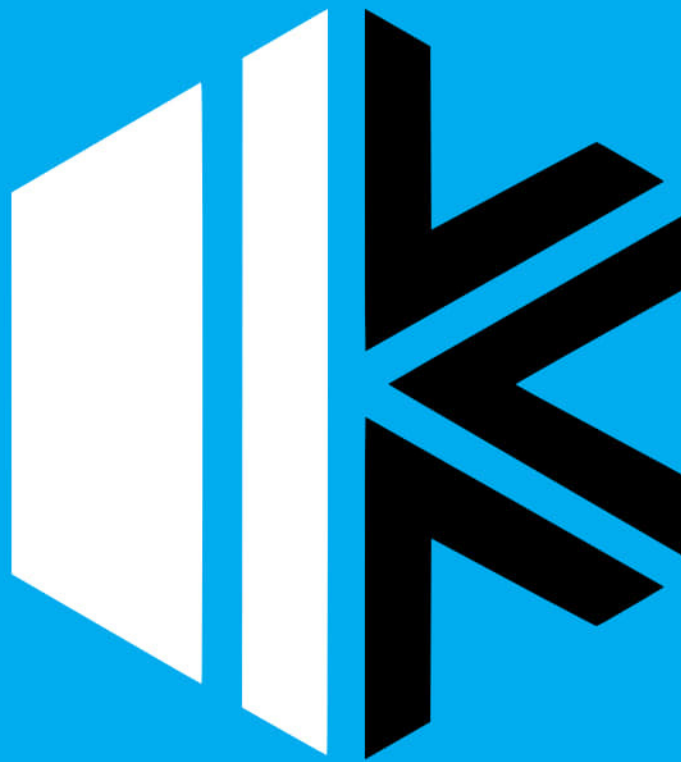




SIN OF **COLD**®

ACTIVA

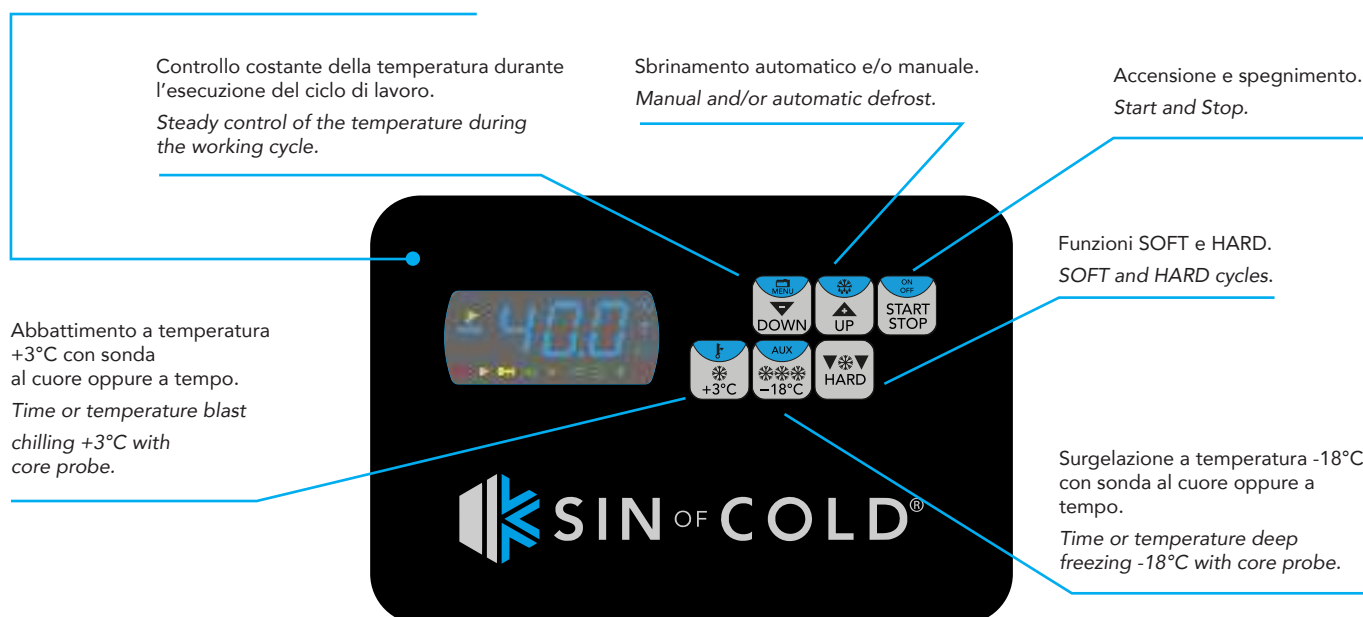
ACTIVA

ABBATTITORI BLAST CHILLERS

Con il controllore digitale ancora più intuitivo per un facile controllo dell'intera produzione.

With the intuitive digital controller for an easy control of the whole production.

Per i modelli: For the models:
MX3.10C, MX5.12C, MX5.12ST



Per i modelli: For the models:
MXE5.12, MXE5.15, MXE5.20, MXE5.30, MXE7.20, MXE7.30, MXE10.35, MXE14.40, MXE14.50



ARMADI REFRIGERATI CABINETS

Gamma di Armadi refrigerati con nuovo controllore digitale di ultima generazione.

Range of Cabinets with new generation digital controller.

Modulo WI-FI per collegamento
Sinofcold Cloud EPOCA (Optional)
WI-FI module for connection
Sinofcold Cloud EPOCA (Optional)



TAVOLI REFRIGERATI COUNTERS



Scheda elettronica digitale programmabile, per un controllo costante dell'apparecchio.

Programmable digital controller, for a constant check of the appliance.

Per tutta la gamma Activa, abbattitori, armadi e tavoli è disponibile il kit Sinofcold cloud epoca, sistema di monitoraggio da remoto delle vostre attrezzature.

The Sinofcold Cloud Epoca kit, a remote monitoring system for your equipment, is available for the entire Activa range, blast chillers, cabinets and tables.

SINOFCOLD CLOUD
EPOCA





TECNOLOGIA ACTIVA - ACTIVA TECHNOLOGY



RISTORAZIONE - CATERING



PASTICCERIA - CONFECTIONERY



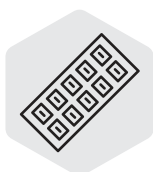
PANETTERIA - BAKERY



GELATERIA - ICE CREAM



PIZZERIA - PIZZA



CIOCCOLATERIA - CHOCOLATIER



G.D.O. - LARGE-SCALE DISTRIBUTION



**ABBATTITORI DI
TEMPERATURA**
BLAST
CHILLERS

ACTIVA



ACTIVA

Abbattere e surgelare con potenza e semplicità.

Il nuovo quadro comandi Activa semplifica tutte le operazioni di programmazione degli abbattitori garantendo risultati eccellenti.

Blast chilling and deep-freezing with power and simplicity.

The new ACTIVA control panel simplifies all blast chiller programming operations, offering excellent results

ABBATTITORI ACTIVA ACTIVA BLAST CHILLERS

La gamma di Abbattitori di temperatura PLUG-IN ACTIVA è stata studiata per soddisfare le esigenze degli operatori dei settori della ristorazione, della pasticceria, della panificazione e della gelateria che cercano prestazioni e facilità di utilizzo.

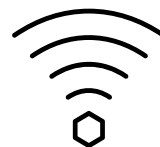
Dotati di supporti bivalenti standard possono essere forniti con supporti per teglie EN 60x40 (optional). Disponibili nelle versioni 3 e 5 teglie GN 1/1 da banco e nelle versioni 5-7-10-14 teglie GN 1/1 o EN 60x40. Abbattitori ACTIVA il partner ideale per le tue creazioni.

The PLUG-IN ACTIVA blast chillers have been designed to meet pastry, catering, bakery and ice cream needs, offering high performance and ease of use.

All units are equipped with bivalent supports or, on request, with EN 60x40 supports (optional). Available in the 3 and 5 GN 1/1 trays countertop versions and also in the 5-7-10-14 GN 1/1 or EN 60x40 trays. ACTIVA blast chillers is the ideal partner for your creations.



SINOF COLD CLOUD
EPOCA





ACTIVA



Abbattimento positivo (+3°C)
Blast chilling positive (+3°C)



Surgelazione (-18°C)
Freezing (-18°C)



Mantenimento positivo (+3°C)
Positive holding (+3°C)



Mantenimento negativo (-18°C)
Negative holding (-18°C)



Sanificazione pesce
Fish sanitization

FUNZIONI ACTIVA

ACTIVA FUNCTIONS



Abbattimento

Blast chilling

Raffreddamento rapido degli alimenti a +3°C e blocco della proliferazione batterica. I tempi di conservazione aumentano e la qualità organolettiche e nutrizionali rimangono invariate.

Grazie a questa funzione si potrà pianificare in maniera ottimale il lavoro, gestendo quantità e porzioni diversamente e senza sprechi. Il beneficio si ha in molte categorie di prodotto, anche nei lievitati dove si blocca l'evaporazione dell'acqua e aumenta la morbidezza nel risultato finale.

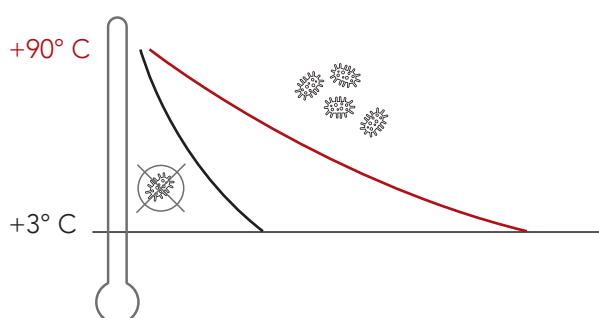
Rapid cooling of foods to +3°C and blocking of bacterial proliferation. Longer shelf-life and same organoleptic and nutritional quality.

This function allows to schedule at best your time, managing quantity and portions of meal and avoiding waste of food. The blast-chilling function will improve of quality of your food, even the leavened, where water evaporation will be blocked, mantaining food soft.

Allunga la shelf-life delle tue creazioni.

Extend the shelf-life of your creations.

+3°



Sicurezza alimentare con Abbattitore
Food safety with Blast Chiller

Rischio batterico senza Abbattitore
Bacteria risk without Blast Chiller

Surgelazione

Deep freezing

Abbassamento uniforme della temperatura a -18°C .

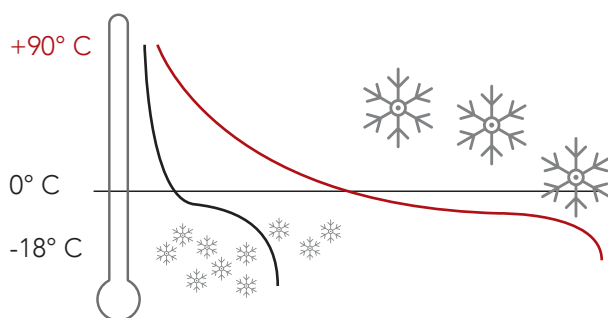
In questo modo avviene la micro-cristallizzazione dei liquidi e le strutture degli alimenti rimangono integre.

Al momento dello scongelamento la perdita di liquidi è più contenuta.

Uniform lowering of the temperature to -18°C .

The speed of deep-freezing creates micro-crystals and the food-texture remains unchanged. The loss of water at the thawing-phase will be highly reduced, improving the quality of your food and portion size.

-18°



Micro-cristalli con Abbattitore
Micro-crystals with Blast Chiller

Macro-cristalli senza Abbattitore
Macro-crystals without Blast Chiller

FUNZIONI ACTIVA **ACTIVA FUNCTIONS**



FUNZIONI ACTIVA ACTIVA FUNCTIONS



Sanificazione pesce

Fish sanitization

Con gli abbattitori Activa grazie alle loro potenze è possibile debellare l'Anisakis, parassita presente in molte specie ittiche e molto dannoso per l'uomo, con un ciclo preimpostato di 24 ore a -20°C come raccomandato dalle normative igienico-sanitarie internazionali.

With Activa blast chillers, thanks to their power, it is possible to kill Anisakis, a parasite present in many fish species and very harmful to humans, with a preset cycle of 24 hours at -20°C as recommended by international health and hygiene regulations.

GLI ABBATTITORI ACTIVA

Gamma di abbattitori di temperatura PLUG-IN, disponibili nelle versioni 3 e 5 teglie GN 1/1 e nelle versioni bivalenti 5-7-10-14 teglie GN 1/1 o EN 60 x40.

MX3.10C

MX5.12C

MX5.12ST



Consumi - Power consumption	0,9 kW / 5,0 A	0,9 kW / 5,0 A	0,9 kW / 5,0 A
Capacità - Capacity	Teglie - Trays: 3 GN 1/1 3 GN 2/3	Teglie - Trays: 5 GN 1/1 5 GN 2/3	Teglie - Trays: 5 GN 1/1 5 GN 2/3
Abbattimento - Blast chilling (+90°C/+3°C)	10 kg	12 kg	12 kg
Surgelazione - Deep Freezing (+90°C/-18°C)	5 kg	7 kg	7 kg
Resa frigorifera Refrigeration power (Evap. -10°C Cond. +45°C)	1.160 W	1.160 W	1.160 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 655 x P 745 x H 510/530	L 655 x P 715 x H 685/715	L 655 x P 715 x H 755/785

THE ACTIVA BLAST CHILLERS

The range ACTIVA PLUG-IN blast chillers is available with 3 and 5 GN 1/1 trays and in the bivalent versions 5-7-10-14 GN 1/1 trays or EN 60x40.

MXE5.12



1,0 kW / 5,5 A

Teglie - Trays: 5 GN 1/1
5 EN 60x40

12 kg

7 kg

1.300 W

230 V / 1 Ph 50 Hz

L 798 x P 730
x H 835/865

MXE5.15



1,0 kW / 5,5 A

Teglie - Trays: 5 GN 1/1
5 EN 60x40

15 kg

9 kg

1.300 W

230 V / 1 Ph 50 Hz

L 798 x P 730
x H 835/865

MXE5.20



1,3 kW / 7,0 A

Teglie - Trays: 5 GN 1/1
5 EN 60x40

20 kg

12 kg

1.750 W

230 V / 1 Ph 50 Hz

L 798 x P 730
x H 835/865

MXE5.30



1,5 kW / 8,5 A

Teglie - Trays: 5 GN 1/1
5 EN 60x40

30 kg

18 kg

3.200 W

230 V / 1 Ph 50 Hz

L 798 x P 730
x H 835/865

GLI ABBATTITORI ACTIVA

Gamma di abbattitori di temperatura PLUG-IN, disponibili nelle versioni 3 e 5 teglie GN 1/1 e nelle versioni bivalenti 5-7-10-14 teglie GN 1/1 o EN 60 x40.

MXE7.20

MXE7.30

MXE10.35



Consumi - Power consumption	1,3 kW / 7,0 A	1,5 kW / 8,5 A	1,6 kW / 9,0 A
Capacità - Capacity	Teglie - Trays: 7 GN1/1 7 EN 60x40	Teglie - Trays: 7 GN1/1 7 EN 60x40	Teglie - Trays: 10 GN1/1 10 EN 60x40
Abbattimento - Blast chilling (+90°C/+3°C)	20 kg	30 kg	35 kg
Surgelazione - Deep Freezing (+90°C/-18°C)	12 kg	18 kg	18 kg
Resa frigorifera Refrigeration power (Evap. -10°C Cond. +45°C)	1.750 W	3.200 W	3.200 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 798 x P 845 x H 995/1025	L 798 x P 845 x H 995/1025	L 798 x P 853 x H 1480/1520

THE ACTIVA BLAST CHILLERS

The range ACTIVA PLUG-IN blast chillers is available with 3 and 5 GN 1/1 trays and in the bivalent versions 5-7-10-14 GN 1/1 trays or EN 60x40.

MXE14.40

MXE14.50



Consumi - Power consumption	2,0 kW / 6,5 A	3,0 kW / 11,0 A
Capacità - Capacity	Teglie - Trays: 14 GN1/1 14 EN 60x40	Teglie - Trays: 14 GN1/1 14 EN 60x40
Abbattimento - Blast chilling (+90°C/+3°C)	40 kg	50 kg
Surgelazione - Deep Freezing (+90°C/-18°C)	25 kg	30 kg
Resa frigorifera Refrigeration power (Evap. -10°C Cond. +45°C)	3.900 W	7.920 W
Alimentazione Standard tension	400 V / 3 Ph+N 50 Hz	400 V / 3 Ph+N 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 798 x P 853 x H 1860/1900	L 798 x P 853 x H 1860/1900

CONSERVATORI STORAGE CABINETS

ACTIVA



ACTIVA CABINETS

La gamma di armadi di conservazione ACTIVA, 700/800/900 e 1400 litri, sono il partner ideale per conservare le materie prime e le creazioni dei pasticceri, dei panettieri, dei gelatieri e degli chef di tutto il mondo.

Per ogni esigenza di prodotto e di spazio la soluzione ideale si chiama ACTIVA armadi con porta singola, con due semi-porte o con doppia porta.

The ACTIVA storage cabinets, available in 700/800/900 and 1400 liters, are the ideal partner for storing the raw-materials and the creations of pastry chefs, bakers, ice cream-makers and chefs from all over the world.

For every product and space requirement, the ideal solution is called ACTIVA-cabinet available with single door, two half-doors or with double doors.

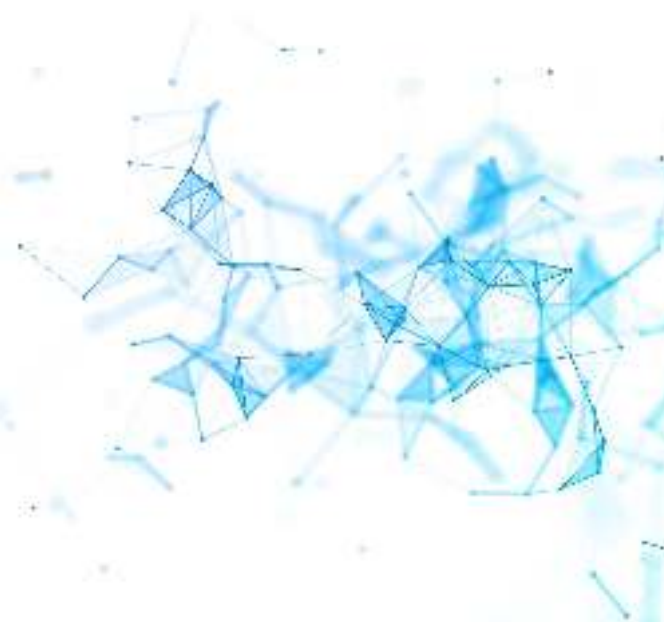
CONSERVAZIONE ATTIVA ACTIVA STORAGE CABINETS

Nei moderni laboratori artigianali l'utilizzo della catena del freddo è indispensabile per poter gestire nel modo più efficace ed efficiente possibile la produzione.

Solo la disponibilità di armadi di conservazione positivi e negativi, per teglie EN 60 x 40 ed EN 60 x 80, possono garantire una qualità costante nel tempo e la disponibilità di materie prime, semilavorati e prodotti finiti nei momenti e nei quantitativi richiesti.

La gamma di conservatori ACTIVA è pronta a soddisfare qualsiasi tua esigenza.

In modern artisan laboratories, the use of the cold chain is essential to manage production in the most effective and efficient way possible. Only the availability of positive and negative storage cabinets, for EN 60x40 and EN 60x80 trays, can guarantee constant quality over time and the availability of raw materials, semi and finished products at any times and in the quantities required. The ACTIVA range of cabinets is ready to satisfy all your needs.



SINOFCOLD CLOUD
EPOCA





I CONSERVATORI ACTIVA ACTIVA

Gamma di conservatori positivi e negativi, 700-800-900 e 1400 litri.

AC701N



AC701NV



AC702N



Consumi - Power consumption	200 W	200 W	160 W
Range Temperatura Temperature Range	-2°C+8°C	-2°C+8°C	-2°C+8°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 24 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 54 mm Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm
Dotazione Standard supplied	3 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40	3 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40	3 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40
Resa frigorifera Refrigeration power	430 W	430 W	430 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 740 x P 832 x H 2140	L 740 x P 832 x H 2140	L 730 x P 835 x H 2090

MODELLI - MODELS
AC701N (GN 2/1)
AC701NP (EN 60x40)

MODELLI - MODELS
AC701NV (GN 2/1)
AC701NPV (EN 60x40)

MODELLI - MODELS
AC702N (GN 2/1)
AC702NP (EN 60x40)

THE ACTIVA STORAGE CABINETS

The range of positive and negative cabinets, 700-800-900 and 1400 liters.

AC701B



AC701BV



AC702B



Consumi - Power consumption	360 W	360 W	315 W
Range Temperatura Temperature Range	-18°C-22°C	-18°C-22°C	-18°C-22°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 24 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 54 mm Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm
Dotazione Standard supplied	3 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40	3 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40	3 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 6 guide - runners EN 60x40
Resa frigorifera Refrigeration power	460 W	460 W	460 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 740 x P 832 x H 2140	L 740 x P 832 x H 2140	L 730 x P 835 x H 2090

MODELLI - MODELS
AC701B (GN 2/1)
AC701BP (EN 60x40)

MODELLI - MODELS
AC701BV (GN 2/1)
AC701BPV (EN 60x40)

MODELLI - MODELS
AC702B (GN 2/1)
AC702BP (EN 60x40)

I CONSERVATORI ACTIVA ACTIVA

Gamma di conservatori positivi e negativi, 700-800-900 e 1400 litri.

AC901N



AC901B



AC1402N



Consumi - Power consumption	230 W	600 W	200 W
Range Temperatura Temperature Range	-2°C+8°C	-18°C-22°C	-2°C+8°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 19 EN 60x80 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 19 EN 60x80 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 50 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 54 mm Teglie - Trays: 36 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm
Dotazione Standard supplied	19 coppie guide - runners EN 60x80	19 coppie guide - runners EN 60x80	6 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 12 guide - runners EN 60x40
Resa frigorifera Refrigeration power	650 W	700 W	650 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 810 x P 1045 x H 2120	L 810 x P 1045 x H 2120	L 1460 x P 835 x H 2140

MODELLI - MODELS
AC901N (EN 60x80)

MODELLI - MODELS
AC901B (EN 60x80)

MODELLI - MODELS
AC1402N (GN 2/1)
AC1402NP (EN 60x40)

THE ACTIVA STORAGE CABINETS

The range of positive and negative cabinets, 700-800-900 and 1400 liters.

AC1402NV



AC1402B



Consumi - Power consumption	200 W	530 W
Range Temperatura Temperature Range	-2°C+8°C	-18°C-22°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 50 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 54 mm Teglie - Trays: 36 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 50 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 54 mm Teglie - Trays: 36 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm
Dotazione Standard supplied	6 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 12 guide - runners EN 60x40	6 guide + griglie Runners + grills GN 2/1 12 guide - runners EN 60x40
Resa frigorifera Refrigeration power	650 W	650 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 1460 x P 835 x H 2140	L 1460 x P 835 x H 2140

MODELLI - MODELS
AC1402NV (GN 2/1)

MODELLI - MODELS
AC1402B (GN 2/1)
AC1402BP (EN 60x40)

I CONSERVATORI ACTIVA ACTIVA

Gamma di conservatori positivi e negativi, 700-800-900 e 1400 litri.

AC701GE

AC801GE

AC901GE



Consumi - Power consumption	360 W	600 W	600 W
Range Temperatura Temperature Range	-12°C-25°C	-12°C-25°C	-12°C-25°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 18 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm	Teglie - Trays: 9 - 535 x 720 Passo - Trays Pitch: 135 mm	Teglie - Trays: 36 EN 60x40 Passo - Trays Pitch: 70 mm
Dotazione Standard supplied	9 Coppie guide - Runners EN 60x40	3 Guide + Ripiano Runners + Shelf 535 x 720	36 Coppie guide - Runners EN 60x40
Resa frigorifera Refrigeration power	400 W	700 W	600 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph + N 50 Hz	230 V / 1 Ph + N 50 Hz	230 V / 1 Ph + N 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 740 x P 835 x H 2140	L 735 x P 918 x H 2130	L 1460 x P 835 x H 2140

THE ACTIVA STORAGE CABINETS

The range of positive and negative cabinets, 700-800-900 and 1400 liters.

MRX701N



MRX701B



Consumi - Power consumption	200 W	530 W
Range Temperatura Temperature Range	+3°C-18°C	+3°C-18°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm
Dotazione Standard supplied	3 Guide + Griglie Runners + Grills GN 2/1	3 Guide + Griglie Runners + Grills GN 2/1
Resa frigorifera Refrigeration power	460 W	460 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 740 x P 832 x H 2140	L 740 x P 832 x H 2140

I CONSERVATORI ACTIVA

THE ACTIVA STORAGE CABINETS

Gamma di conservatori positivi e negativi, 700-800-900 e 1400 litri.
The range of positive and negative cabinets, 700-800-900 and 1400 liters.

SC701BDEC



SC1402BDEC



Consumi - Power consumption	530 W	530 W
Range Temperatura Temperature Range	-18°C-22°C +3°C	-18°C-22°C +3°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 29 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm	Teglie - Trays: 58 GN 2/1 Passo - Trays Pitch: 45 mm
Dotazione Standard supplied	3 Guide + Griglie Runners + Grills GN 2/1	6 Guide + Griglie Runners + Grills GN 2/1
Resa frigorifera Refrigeration power	460 W	600 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 740 x P 832 x H 2140	L 1460 x P 835 x H 2140





TAVOLI COUNTERS

ACTIVA



ACTIVA COUNTERS

La gamma di tavoli refrigerati ACTIVA, con profondità 600/700/800 mm, sono la soluzione ideale per sfruttare in maniera efficace lo spazio nelle cucine e nei laboratori di pasticceria, panetteria e gelateria.

Soluzioni senza piano per inserire i tavoli all'interno dell'arredamento, con piano e con piano ed alzatina.

The ACTIVA range of refrigerated counters, with depths of 600/700/800 mm, are the ideal solution for making effective use of space in kitchens, pastry, bakery and ice cream laboratory.

Solutions without top, to insert tables into the furniture, with top and with top and uprise.

I TAVOLI ACTIVA COMPACT 600 mm

ACTIVA COMPACT COUNTERS 600 mm

MC62DP



MC63DP



MC64DP



Consumi - Power consumption	215 W	215 W	328 W
Range Temperatura Temperature Range	0°C+8°C	0°C+8°C	0°C+8°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 16 - 430 x 325 Passo - Trays Pitch: 56 mm	Teglie - Trays: 24 430 x 325 Passo - Trays Pitch: 56 mm	Teglie - Trays: 32 430 x 325 Passo - Trays Pitch: 56 mm
Dotazione Standard supplied	2 Guide + Griglie Runners + Grills 430 x 325	3 Guide + Griglie Runners + Grills 430 x 325	4 Guide + Griglie Runners + Grills 430 x 325
Resa frigorifera Refrigeration power	341 W	341 W	522 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 1140 x P 600 x H 850	L 1600 x P 600 x H 850	L 2060 x P 600 x H 850

MODELLI - MODELS

MC62DP

Senza Top - Without Top

MC62EP

Con Top - With Top

MC62FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MC63DP

Senza Top - Without Top

MC63EP

Con Top - With Top

MC63FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MC64DP

Senza Top - Without Top

MC64EP

Con Top - With Top

MC64FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand



I TAVOLI ACTIVA 700 mm

ACTIVA COUNTERS 700 mm

MR1P GN 1/1



MR2P GN 1/1



Consumi - Power consumption	215 W (MR1P GN 1/1) 240 W (MR1B GN 1/1)	215 W (MR2P GN 1/1) 490 W (MR2B GN 1/1)
Range Temperatura Temperature Range	0°C+8°C (MR1P GN 1/1) -18°C-22°C (MR1B GN 1/1)	0°C+8°C (MR2P GN 1/1) -18°C-22°C (MR2B GN 1/1)
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 8 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm	Teglie - Trays: 16 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm
Dotazione Standard supplied	1 Guida + Griglia Runner + Grill GN 1/1	2 Guide + Griglie Runners + Grills GN 1/1
Resa frigorifera Refrigeration power	335 W	335 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 938 x P 700 x H 850	L 1280 x P 700 x H 850
MODELLI - MODELS MR1DP GN 1/1 Senza Top - Without Top MR1EP GN 1/1 Con Top - With Top MR1FP GN 1/1 Con Top e Alzatina With Top and Upstand MODELLI - MODELS MR1DB GN 1/1 MR1EB GN 1/1 MR1FB GN 1/1 MODELLI - MODELS MR2DP GN 1/1 Senza Top - Without Top MR2EP GN 1/1 Con Top - With Top MR2FP GN 1/1 Con Top e Alzatina With Top and Upstand MODELLI - MODELS MR2DB GN 1/1 MR2EB GN 1/1 MR2FB GN 1/1		

I TAVOLI ACTIVA 700 mm

ACTIVA COUNTERS 700 mm

MR3P GN 1/1

MR4P GN 1/1



Consumi - Power consumption	215 W (MR3P GN 1/1) 570 W (MR3B GN 1/1)	328 W (MR4P GN 1/1) 750 W (MR4B GN 1/1)
Range Temperatura Temperature Range	0°C+8°C (MR3P GN 1/1) -18°C-22°C (MR3B GN 1/1)	0°C+8°C (MR4P GN 1/1) -18°C-22°C (MR4B GN 1/1)
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 24 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm	Teglie - Trays: 32 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm
Dotazione Standard supplied	3 Guide + Griglie Runners + Grills GN 1/1	4 Guide + Griglie Runners + Grills GN 1/1
Resa frigorifera Refrigeration power	335 W	522 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 1740 x P 700 x H 850	L 2200 x P 700 x H 850

MODELLI - MODELS

MR3DP GN 1/1

Senza Top - Without Top

MR3EP GN 1/1

Con Top - With Top

MR3FP GN 1/1

Con Top e Alzatina

With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MR3DB GN 1/1

MR3EB GN 1/1

MR3FB GN 1/1

MODELLI - MODELS

MR4DP GN 1/1

Senza Top - Without Top

MR4EP GN 1/1

Con Top - With Top

MR4FP GN 1/1

Con Top e Alzatina

With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MR4DB GN 1/1

MR4EB GN 1/1

MR4FB GN 1/1

I TAVOLI ACTIVA COMPACT 700 mm

ACTIVA COMPACT COUNTERS 700 mm

MCR71DFP



MCR72DP



Consumi - Power consumption	215 W	215 W
Range Temperatura Temperature Range	0°C+8°C	0 °C+8°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 8 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm	Teglie - Trays: 16 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm
Dotazione Standard supplied	1 Guida + Griglia Runner + Grill GN 1/1	2 Guide + Griglie Runners + Grills GN 1/1
Resa frigorifera Refrigeration power	341 W	341 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 820 x P 700 x H 850	L 1160 x P 700 x H 850

MODELLI - MODELS

MCR71DP

Senza Top - Without Top

MCR71EP

Con Top - With Top

MCR71FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MCR72DP

Senza Top - Without Top

MCR72EP

Con Top - With Top

MCR72FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

I TAVOLI ACTIVA COMPACT 700 mm

ACTIVA COMPACT COUNTERS 700 mm

MCR73DP



MCR74DP



Consumi - Power consumption	215 W	328 W
Range Temperatura Temperature Range	0°C+8°C	0°C+8°C
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 24 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm	Teglie - Trays: 32 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 56 mm
Dotazione Standard supplied	3 Guide + Griglie Runners + Grills GN 1/1	4 Guide + Griglie Runners + Grills GN 1/1
Resa frigorifera Refrigeration power	341 W	522 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 1620 x P 700 x H 850	L 2080 x P 700 x H 850

MODELLI - MODELS

MCR73DP

Senza Top - Without Top

MCR73EP

Con Top - With Top

MCR73FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MCR74DP

Senza Top - Without Top

MCR74EP

Con Top - With Top

MCR74FP

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

I TAVOLI ACTIVA 800 mm

ACTIVA COUNTERS 800 mm

MR2P EN 4.6

MR3P EN 4.6

MR4P EN 4.6



Consumi - Power consumption	210 W (MR2P EN 4.6) 490 W (MR2B EN 4.6)	210 W (MR3P EN 4.6) 570 W (MR3B EN 4.6)	260 W (MR4P EN 4.6) 750 W (MR4B EN 4.6)
Range Temperatura Temperature Range	0°C+8°C (MR2P EN 4.6) -18°C-22°C (MR2B EN 4.6)	0°C+8°C (MR3P EN 4.6) -18°C-22°C (MR3B EN 4.6)	0°C+8°C (MR4P EN 4.6) -18°C-22°C (MR4B EN 4.6)
Capacità Max Max Capacity	Teglie - Trays: 16 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 57 mm	24 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 57 mm	32 GN 1/1 Passo - Trays Pitch: 57 mm
Dotazione Standard supplied	6 Guide - Runners EN 60x40	9 Guide - Runners EN 60x40	12 Guide - Runners EN 60x40
Resa frigorifera Refrigeration power	335 W	335 W	522 W
Alimentazione Standard tension	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz	230 V / 1 Ph 50 Hz
Dimensioni - Dimensions (mm)	L 1400 x P 800 x H 850	L 1920 x P 800 x H 850	L 2440 x P 800 x H 850

MODELLI - MODELS

MR2DP EN 4.6

Senza Top - Without Top

MR2EP EN 4.6

Con Top - With Top

MR2FP EN 4.6

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MR2DB EN 4.6

MR2EB EN 4.6

MR2FB EN 4.6

MODELLI - MODELS

MR3DP EN 4.6

Senza Top - Without Top

MR3EP EN 4.6

Con Top - With Top

MR3FP EN 4.6

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

MODELLI - MODELS

MR3DB EN 4.6

MR3EB EN 4.6

MR3FB EN 4.6

MODELLI - MODELS

MR4DP EN 4.6

Senza Top - Without Top

MR4EP EN 4.6

Con Top - With Top

MR4FP EN 4.6

Con Top e Alzatina
With Top and Upstand

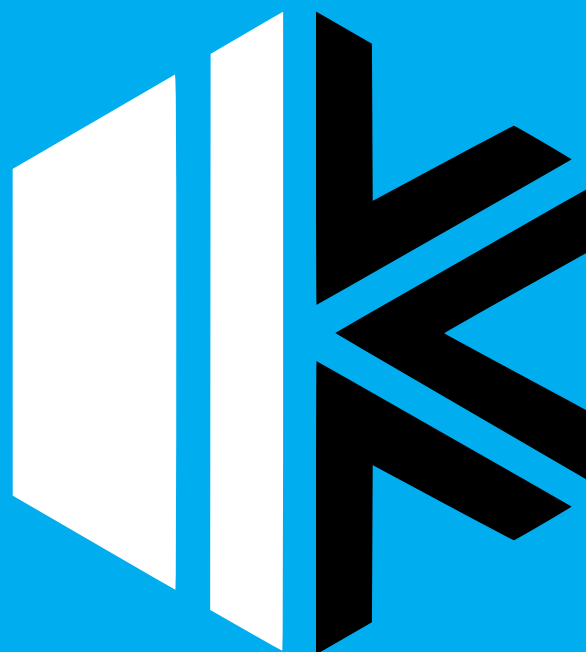
MODELLI - MODELS

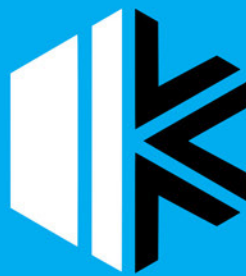
MR4DB EN 4.6

MR4EB EN 4.6

MR4FB EN 4.6







SIN^{OF} COLD[®]



PT MULTI FLASHINDO KARISMA

□ JAKARTA

Jl. Hayam Wuruk 114 Blok A No.4,
Maphar. Jakarta - Indonesia 11160
Phone: +62 21 626 8758
Whatsapp: +62 811 1210 6803
Email: sales.dept@mfk.co.id

□ SURABAYA

Ruko Royal Crown Palace RA 2
Jl. H. Anwar Hamzah, Kp. Baru, Tambakoso,
Kec. Waru, Kab. Sidoarjo, Jawa Timur 61256
Phone : +62 31 3592 9091
Whatsapp : +62 811 1210 6803
Email : sales.sby@mfk.co.id

□ BALI

Jl. Sunset Road No.108b, Kec. Kuta
Kab. Badung, Bali - Indonesia 80361
Phone: +62 361 934 2633
Whatsapp: +62 811 1210 6803
Email: sales.bali@mfk.co.id

□ SERVICE CENTER

Jl. Kamal raya No.9 Unit G, RT 01/RW 06
Tegal Alur. Cengkareng - Indonesia 11820
Phone: +62 21 5595 2523
Whatsapp: +62 811 9144 614
Email: service.center@mfk.co.id



www.mfk.co.id



sales.dept@mfk.co.id



[mfk pt](#)



[MFK Channel](#)



[mfk_pt](#)



[MFK PT](#)



[MFK_PT](#)