




mec
cold
made in Italy



REFRIGERATION

REFRIGERAZIONE - RÉFRIGÉRATION

2022

Product index

Indice dei prodotti

Produits index

6 **Cabinets**
Armadi refrigerati
Armoires réfrigérées
600 - 700 - 1200 - 1400

18 **Counters**
Tavoli refrigerati
Tours réfrigérés
600 - 700 - 800

30 **Pizza Counters**
Tavoli pizza
Tables pizza
800

36 **Blast chillers**
Abbattitori
Cellules de refroidissement
GN1/1 - 600x400

Made entirely of stainless steel AISI 304

Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304

Fabriqu   entièrement en acier inox AISI 304

Digital controller

Controllore digitale

Contrôleur numérique

Self-closing doors with magnetic gaskets

Porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche

Portes    fermeture automatique avec joint magnétique

Insulation thickness 60 mm

Spessore isolamento 60 mm

Epaisseur isolation 60 mm

Cabinets

600 - 700 - 1200 - 1400

Automatic hot gas defrosting and evaporation of condensate water

Sbrinamento a gas caldo e evaporazione dell'acqua di condensa automatici

Dégivrage    gaz chaud et   vaporation de l'eau de condensation automatiques

Right/left reversible door

Porta reversibile sinistra/destra

Porte r  versible droit/gauche

On request: internal led lighting, wheel kit, lock with key

A richiesta: illuminazione interna a led , kit ruote, serratura con chiave

Sur demande: led éclairage intérieur, kit roulettes, serrure à clé

Tropicalized single-block refrigerating unit easily removable and replaceable on site

Gruppo refrigerante monoblocco tropicalizzato facilmente estraibile e sostituibile in utenza

Groupe réfrigérant monobloc tropicalis  

facilement amovible et rempla  able sur place

Height - adjustable feet

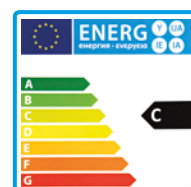
Piedini regolabili in altezza

Pieds r  glables en hauteur



COOLING UNIT WITH NATURAL GAS R290 high performance and energy saving while respecting the environment

GRUPPO REFRIGERANTE CON GAS NATURALE R290 alte prestazioni e risparmio energetico nel rispetto dell'ambiente
 GROUPE RÉFRIGÉRANT AVEC GAZ NATUREL R290 hautes performances et   conomie d'  nergie au respect de l'environnement





CFC and HCFC free
Liberi da CFC e HCFC
Sans CFC et HCFC

Protection closure on the top of rails-rack

Chiusura di protezione sul supporto guid
Fermeture de protection sur la crémaillère porte-guides

Removable interior equipment without use of tools

Allestimento interno smontabile senza utilizzo di utensili
Équipement intérieur démontable sans utilisation d'outils

Air conveyor supplied as standard

Convogliatore d'aria fornito di seri
Fourni avec covoyeur d'air





Folded rails for improved stability of grids - load capacity kg 60

Guide ribattute per migliore stabilità delle griglie - portata kg 60

Glissières pliées pour une meilleure stabilité des grilles - capacité de charge kg 60



Quality, reliability and elegance

Qualità, affidabilità ed eleganza



Cabinet 600 lt
Cabinet 700 lt



Cabinet 600 lt
Cabinet 700 lt

ambient temperature +40/42°C / 40% Rh

temperatura ambiente +40/42°C / 40% Rh
température ambiante +40/42°C / 40% Rh

Big as your business

Grandi come la tua attività



Cabinet 1200 lt
Cabinet 1400 lt



Cabinet 1200 lt
Cabinet 1400 lt

ambient temperature +40/42°C / 40% Rh

temperatura ambiente +40/42°C / 40% Rh
température ambiante +40/42°C / 40% Rh

Made entirely of stainless steel AISI 304

Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304

Fabriquée entièrement en acier inox AISI 304

Self-closing doors with magnetic gaskets

Porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche

Portes à fermeture automatique avec joint magnétique

Reinforced top by multilayer wood panels

Piano rinforzato con nobilitato

Plateau renforcé par bois contre-plaqué

Insulation thickness 50 mm

Spessore isolamento 50 mm

 paisseur isolation 50 mm

Digital controller

Controllore digitale

Contrôleur numérique



Counters

600 - 700 - 800

Ducted ventilation supplied as standard

Ventilazione canalizzata di serie

Fournis avec ventilation canalis e

Height - adjustable feet

Piedini regolabili in altezza

Pieds r glables en hauteur

Tropicalized single-block refrigerating unit easily removable and replaceable on site

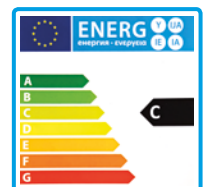
Gruppo refrigerante monoblocco tropicalizzato

facilmente estraibile e sostituibile in utenza



COOLING UNIT WITH NATURAL GAS R290 high performance and energy saving while respecting the environment

GRUPPO REFRIGERANTE CON GAS NATURALE R290
alte prestazioni e risparmio energetico nel rispetto dell'ambiente
GROUPE REFRIG RANT AVEC GAZ NATUREL R290
hautes performances et économie d'énergie
au respect de l'environnement



Designed on your needs

Progettati sulle tue esigenze



ambient temperature +40/42°C / 40% Rh

temperatura ambiente +40/42°C / 40% Rh

température ambiante +40/42°C / 40% Rh

Made entirely of stainless steel AISI 304

Realizzati interamente in acciaio inox AISI 304

Fabriqué entièrement en acier inox AISI 304

Self-closing doors with magnetic gaskets

Porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche

Portes à fermeture automatique avec joint magnétique

Insulation thickness 50 mm

Spessore isolamento 50 mm

Épaisseur isolation 50 mm

Digital controller

Controllore digitale

Contrôleur numérique



Pizza Counters

800

Tropicalized single-block refrigerating unit easily removable and replaceable on site

Gruppo refrigerante monoblocco tropicalizzato facilmente estraibile e sostituibile in utenza



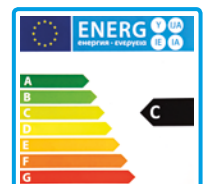
Height - adjustable feet

Piedini regolabili in altezza

Pieds réglables en hauteur

COOLING UNIT WITH NATURAL GAS R290 high performance and energy saving while respecting the environment

GRUPPO REFRIGERANTE CON GAS NATURALE R290 alte prestazioni e risparmio energetico nel rispetto dell'ambiente
GROUPE RÉFRIGÉRANT AVEC GAZ NATUREL R290 hautes performances et économie d'énergie au respect de l'environnement



The best choice for your work

La scelta migliore per il tuo lavoro



ambient temperature +40/42°C / 40% Rh
temperatura ambiente +40/42°C / 40% Rh
température ambiante +40/42°C / 40% Rh

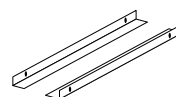
STANDARD EQUIPMENT
n. 3 pairs of rails per door

DOTAZIONE STANDARD

n. 3 coppie guide per porta

ÉQUIPEMENT STANDARD

n. 3 paires de glissières par porte



BLAST CHILLERS FOR GASTRONOMY / PASTRY / BAKERY

The latest addition to the MEC family of blast chillers, the BOREAL line is highly evolved, complete and versatile, thanks to load capacities ranging from three to fifteen 60 x 40 trays.

BOREAL blast chillers stand out for a complete covering in innovative, FINGERPRINT-FREE material that optimises resistance, greatly facilitates cleaning and guarantees impeccable hygiene at all times.

The BOREAL line offers a choice of automatic and manual blast chilling and freezing cycles and comes with reversible doors for greater practicality. Various optionals are also available, including a core temperature probe, LED lighting, an ozone kit for effective sanitisation and feet that can be removed and replaced with wheels for easier mobility.

ABBATTITORI DI TEMPERATURA PER GASTRONOMIA / PASTICCERIA / PANETTERIA

La famiglia di abbattitori MEC si amplia con la nuova linea BOREAL, altamente evoluta, completa e versatile, grazie alla capacit   di caricamento che va da tre a quindici teglie 60 x 40.

Gli abbattitori BOREAL si distinguono per un rivestimento completo e innovativo, il materiale FINGERPRINT-FREE che ottimizza resistenza, facilita notevolmente la pulizia e garantisce un'igiene impeccabile in ogni momento. La linea BOREAL offre una scelta di cicli di abbattimento e surgelamento manuale e automatico e viene fornita con porte reversibili per maggiore praticit  . Sono disponibili anche i vari optional, inclusa una sonda al cuore per la rilevazione della temperatura interna, illuminazione a LED, un kit di ozono per la sanificazione e piedi che possono essere rimossi e sostituiti con ruote per facilitare la mobilité.

CELLULE RAPIDE POUR GASTRONOMIE / PÂTISSERIE / BOULANGERIE

La dernière addition à la gamme des cellules de refroidissement MEC, la ligne BOREAL est très évoluée, complète et polyvalent, grâce à la capacit   interne qui permet un chargement de 3 jusqu'au 15 plateaux 60 x 40 cm.

Les cellules de refroidissement rapide BOREAL se distinguent par à une couverture innovante, fabriqué d'un matériel sur lequel on ne peut pas des empreintes digitales, offre un nettoyage facile et une hygiène impeccable et une résistance maximale à tout moment. La ligne BOREAL offre un choix de solutions drefroidissement et congélation manuelles et automatiques et vient avec des portes réversibles pour plus de praticité. Différents optionnes sont également disponibles, y compris une sonde température centrale, éclairage à LED, un kit ozone pour une efficacité assainissement et pieds qui peuvent être enlevés et remplacés par des roues pour faciliter la mobilité.

Blast chillers

GN1/1 - 600x400



Self-closing doors with magnetic gaskets

Porte autochiudenti con guarnizioni magnetiche
Portes à fermeture automatique avec joint magnétique

Controller with electronic time or probe programming

Controllore con programmazione elettronica a tempo o a sonda
Contrôleur avec programmation électronique à temps ou à sonde

Height - adjustable feet

Piedini regolabili in altezza
Pieds réglables en hauteur

BOREAL

CE Made in Italy



CFC and HCFC free
Liberi da CFC e HCFC

A new generation of blast chillers

for Gastronomy / Pastry / Bakery

MEC's research has led to the development of a new generation of high technology blast chillers, designed to satisfy all the needs of gastronomy, pastry, ice-cream and bakery professionals.

Our three new, highly evolved product lines are distinguished by an innovative refrigeration circuit designed, engineered and tested entirely by MEC refrigeration laboratories. This fundamental advantage guarantees shorter chilling times, greater energy efficiency with savings of 30% and more effective organisation of work in the kitchen, to the clear benefit of food quality and profitability.

On top of this, thanks to a covering of innovative FINGERPRINT-FREE material, the latest BOREAL model offers easy cleaning and impeccable hygiene in addition to maximum resistance.

BOREAL line
3-15 trays





La ricerca MEC ha portato allo sviluppo di una nuova generazione di abbattitori ad alta tecnologia, progettati per soddisfare tutte le esigenze presenti nel campo della gastronomia, pasticceria, gelateria e panificazione.

Le nostre tre nuove linee prodotte, altamente evolute si distinguono per una refrigerazione innovativa, dotate di un circuito progettato, prodotto e testato interamente dai laboratori di refrigerazione MEC.

Questo vantaggio fondamentale garantisce tempi di abbattimento più brevi, maggiore efficienza energetica con un risparmio del 30% e un'organizzazione del lavoro in cucina più efficace, con il chiaro vantaggio della qualità del cibo e della redditività.

Oltre a questo, grazie ad un materiale innovativo, FINGERPRINT-FREE, utilizzato per la copertura, l'ultimo modello BOREAL offre una facile pulizia e un'igiene impeccabile, oltre ad una straordinaria resistenza.

Les recherches de MEC ont conduit au développement d'une nouvelle génération des cellules de refroidissement rapide de haute technologie, conçues pour satisfaire tous les besoins de la gastronomie, pâtisserie, glace et professionnels de la boulangerie.

Les nos trois gammes des cellules de refroidissement, très évoluées, se distinguent par un circuit de réfrigération innovant conçu et testé entièrement dans les laboratoires de réfrigération MEC.

Cet avantage fondamental garantit des délais de refroidissement plus court, une efficacité énergétique plus grande avec une économie d'énergie jusqu'au 30% et une organisation plus efficace des travail dans la cuisine au bénéfice évident de la qualité des aliments et rentabilité. En plus, grâce à une couverture innovante, fabriqué d'un matériel sur lequel on ne peut pas des empreintes digitale, le dernier modèle BOREAL offre un nettoyage facile et une hygiène impeccable et une résistance maximale.





BOREAL



	BK311604	BK511604
Price List / Prezzo / Prix €		
Voltage/Frequency / Voltaggio e Frequenza	220V - 1~ + N - 50Hz	220V - 1~ + N - 50Hz
Tension/Fréquence	230V - 1~ + N - 60Hz	230V - 1~ + N - 60Hz
Control / Tipologia di Comando / Contrôle	Digital / Digitale / Numérique	Digital / Digitale / Numérique
Outside dimension WxDxH / Dimensione esterna LxPxH	760x670x875 mm	760x670x875 mm
Dimension externe LxPxH		
Package dimensions WxDxH / Dimensione imballaggio LxPxH	810x720x920 mm	810x720x920 mm
Dimensions de l'emballage LxPxH		
Net weight / Peso / Poids net Kg	77	82
Gross weight / Peso prodotto imballato / Poids brut Kg	92	97
Load capacity	3 trays GN 1/1, 600x400	5 trays GN 1/1, 600x400
Capacità di carico	3 teglie GN 1/1, 600x400	5 teglie GN 1/1, 600x400
Capacité de charge	3 plateaux GN 1/1, 600x400	5 plateaux GN 1/1, 600x400
Trays spacing / Passo teglie / Espace entre les plateaux	85 mm	68 mm
Cooling capacity* / Potenza di raffreddamento*	1125W (50Hz)	1870W (50Hz)
Puissance frigorifique*	1316W (60Hz)	2350W (60Hz)
Cycles / Cicli / Cycle	Blast Chilling soft & hard / Deep Freezing soft & hard / Core probe or timed cycle / Storage at the end of each cycle Abbattimento soft & hard / Surgelazione soft & hard / Ciclo con sonda al cuore o temporizzato / Conservazione alla fine di ogni ciclo Réfrigération rapide doux & dure / Réfrigération profonde doux & dure / Sonde à cœur ou cycle à temps minuté / Stockage à la fin de chaque cycle	
Capacity per cycle / Capacità per cicli	10 kg +90° → +3°C	20 kg +90° → +3°C
Capacité par cycle	6 Kg +90° → -18°C	13 Kg +90° → -18°C
Refrigerating Gas / Gas refrigerante / Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Max absorbed current / Massima corrente assorbita	4,9A (50Hz)	7A (50Hz)
Courant max. absorbé	5,12A (60Hz)	7A (60Hz)
Max absorbed power / Massima potenza assorbita	830W (50Hz)	1300W (50Hz)
Puissance max. absorbée	972W (60Hz)	1500W (60Hz)
Internal and External Finishing / Finitura interna ed esterna	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS
Insulation / Isolamento / Isolation	HDPI polyurethane 60 mm thickness HDPI spessore poliuretano 60 mm HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm	HDPI polyurethane 60 mm thickness HDPI spessore poliuretano 60 mm HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm
Door gasket / Guarnizione della porta / Joint de porte	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique
Anti-condensation door frame Cornice porta anti-condensa Encadrement de porte anti-condensation	-	Inspectable heated / Ispezionabile riscaldata Examinable, chauffé
Climatic class / Classe climatica / Classe climatique	5	5
Condensing unit / Unità di condensazione	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C
Unité de condensation		
Evaporator fan Ventola evaporatore Ventilateur évaporateur	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température
Evaporator / Evaporatore / Évaporateur	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion
Defrost / Surgelamento / Dégivrage	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale
Equipped with Fornito con Équipés de	60x40 -GN1/1 tray racks Teglie 60x40 -GN1/1 Supports latéraux pour plateaux 60x40 - GN1/1	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 -GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1
Options / Opzioni / Options	Core probe / HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Oven couplign kit / Sanitization kit Sonda al cuore / Controllo HACCP / Kit ruote girevoli Kit sovrapposizione per forni / Kit sanificazione Sonde à cœur / Contrôle HACCP / Kit de roues pivotantes / Kit de couplage four / Kit de désinfection	HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Oven couplign kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sovrapposizione per forni / Kit sanificazione Contrôle HACCP / Kit de roues pivotantes Kit de couplage four / Kit de désinfection

* Évap -10°, Cond. 45 / * Evap -10°, Cond. 45



BOREAL

BK81164

BK101164S

Price List / Prezzo / Prix €	6.	
Voltage/Frequency / Voltaggio e Frequenza Tension/Fréquence	230V - 1~ +N - 50Hz	400V - 3~ +N - 50Hz 440V - 3~ +N - 60Hz
Control / Tipologia di Comando / Contrôle	Digital / Digitale / Numérique	Digital / Digitale / Numérique
Outside dimension WxDxH / Dimensione esterna LxPxH Dimension externe LxPxH	790x760x1610 mm	790x760x1610 mm
Package dimensions WxDxH / Dimensione imballaggio LxPxH Dimensions de l'emballage LxPxH	820x800x1645 mm	820x800x1645 mm
Net weight / Peso / Poids net Kg	128	129
Gross weight / Peso prodotto imballato / Poids brut Kg	148	149
Load capacity Capacità di carico Capacité de charge	8 trays GN 1/1, 600x400 8 teglie GN 1/1, 600x400 8 plateaux GN 1/1, 600x400	10 trays GN 1/1, 600x400 10 teglie GN 1/1, 600x400 10 plateaux GN 1/1, 600x400
Trays spacing / Passo teglie / Espace entre les plateaux	74 mm	74 mm
Cooling capacity* / Potenza di raffreddamento* Puissance frigorifique*	3000 W	3000 W
Cycles / Cicli / Cycle	Blast Chilling soft & hard / Deep Freezing soft & hard / Core probe or timed cycle / Storage at the end of each cycle Abbattimento soft & hard / Surgelazione soft & hard / Ciclo con sonda al cuore o temporizzato / Conservazione alla fine di ogni ciclo Réfrigération rapide doux & dure / Réfrigération profonde doux & dure / Sonde à cœur ou cycle à temps minuté Stockage à la fin de chaque cycle	
Capacity per cycle / Capacità per cicli Capacité par cycle	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C	35 kg +90° → +3°C 20 kg +90° → -18°C
Refrigerating Gas / Gas refrigerante / Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Max absorbed current / Massima corrente assorbita Courant max. absorbé	10,3A	10,3A
Max absorbed power / Massima potenza assorbita Puissance max. absorbée	2195W	2195W
Internal and External Finishing / Finitura interna ed esterna Finition interne et externe	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS
Insulation / Isolamento / Isolation	HDPI polyurethane 60 mm thickness HDPI spessore poliuretano 60 mm HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm	HDPI polyurethane 60 mm thickness HDPI spessore poliuretano 60 mm HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm
Door gasket / Guarnizione della porta / Joint de porte	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique
Anti-condensation door frame Cornice porta anti-condensa Encadrement de porte anti-condensation	Inspectable heated / Ispezionabile riscaldata Examinable, chauffé	Inspectable heated / Ispezionabile riscaldata Examinable, chauffé
Climatic class / Classe climatica / Classe climatique	4	4
Condensing unit / Unità di condensazione Unité de condensation	+38°C	+38°C
Evaporator fan Ventola evaporatore Ventilateur évaporateur	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température
Evaporator / Evaporatore / Évaporateur	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion
Defrost / Surgelamento / Dégivrage	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale
Equipped with Fornito con Équipés de	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 -GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1 HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de assainissement	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 -GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1 HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de assainissement
Options / Opzioni / Options		

* Évap -10°, Cond. 45 / * Evap -10°, Cond. 45



BOREAL

BK101164
BK151164

Price List / Prezzo / Prix €		
Voltage/Frequency / Voltaggio e Frequenza Tension/Fréquence	400V - 3~ +N - 50Hz	440V - 3~ +N - 60Hz
Control / Tipologia di Comando / Contrôle	Digital / Digitale / Numérique	Digital / Digitale / Numérique
Outside dimension WxDxH / Dimensione esterna LxPxH Dimension externe LxPxH	790x760x1610 mm	790x760x1945 mm
Package dimensions WxDxH / Dimensione imballaggio LxPxH Dimensions de l'emballage LxPxH	820x800x1645 mm	820x800x1950 mm
Net weight / Peso / Poids net Kg	136/137	161/162
Gross weight / Peso prodotto imballato / Poids brut Kg	156/157	183/184
Load capacity Capacità di carico Capacité de charge	10 trays GN 1/1, 600x400 10 teglie GN 1/1, 600x400 10 plateaux GN 1/1, 600x400	15 trays GN 1/1, 600x400 15 teglie GN 1/1, 600x400 15 plateaux GN 1/1, 600x400
Trays spacing / Passo teglie / Espace entre les plateaux	74 mm	74 mm
Cooling capacity* / Potenza di raffreddamento* Puissance frigorifique*	3263 W (50Hz) 3768 W (50Hz)	4767 W (50Hz) 5230 W (50Hz)
Cycles / Cicli / Cycle	Blast Chilling soft & hard / Deep Freezing soft & hard / Core probe or timed cycle / Storage at the end of each cycle Abbattimento soft & hard / Surgelazione soft & hard / Ciclo con sonda al cuore o temporizzato / Conservazione alla fine di ogni ciclo Réfrigération rapide doux & dure / Réfrigération profonde doux & dure / Sonde à cœur ou cycle à temps minuté Stockage à la fin de chaque cycle	
Capacity per cycle / Capacità per cicli Capacité par cycle	40 kg +90° → +3°C 25 kg +90° → -18°C	60 kg +90° → +3°C 40kg +90° → -18°C
Refrigerating Gas / Gas refrigerante / Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Max absorbed current / Massima corrente assorbita Courant max. absorbé	5,3 A (50Hz) 5,83 A (60Hz)	6,74 A (50Hz) 7,12 A (60Hz)
Max absorbed power / Massima potenza assorbita Puissance max. absorbée	2788 W (50Hz) 3365 W (60Hz)	3512 W (50Hz) 4060 W (60Hz)
Internal and External Finishing / Finitura interna ed esterna Finition interne et externe	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS	FINGERPRINT FREE / ANTI IMPRONTA ANTI-TRACES DE DOIGTS
Insulation / Isolamento / Isolation	HDPI polyurethane 60 mm thickness Spessor60 mm poliuretano HDPI HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm	HDPI polyurethane 60 mm thickness Spessor60 mm poliuretano HDPI HDPI polyuréthane épaisseur 60 mm
Door gasket / Guarnizione della porta / Joint de porte	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique	Removable, Magnetic Rimovibile, Magnetica Amovible, Magnétique
Anti-condensation door fram/ Cornice porta anti condensa Encadrement de porte anti-condensation	Inspectable heated / Ispezionabile, riscaldato Examinable, chauffé	Inspectable heated / Ispezionabile, riscaldato Examinable, chauffé
Climatic class / Classe climatica / Classe climatique	5	5
Condensing unit / Unità di condensazione Unité de condensation	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C	Tropicalized +43°C / Tropicalizzato +43°C Tropicalisée +43 °C
Evaporator fan Ventola evaporatore Ventilateur évaporateur	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température	Low temp. Bearings Cuscinetti a bassa temperatura Paliers basse température
Evaporator / Evaporatore / Évaporateur	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion	Anti-corrosion coating Cataforesi anticorrosione Revêtement anti-corrosion
Defrost / Surgelamento / Dégivrage	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale	Automatic / Manual Automatico / Manuale Automatique / Manuale
Equipped with Fornito con Équipés de	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 - GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1	Core Probe / 60x40 -GN1/1 tray racks Sonda al cuore / Teglie 60x40 - GN1/1 Plateaux Sonde Température à cœur / 60x40 - GN1/1
Options / Opzioni / Options	HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de assainissement	HACCP Control / Pivoting Wheels kit / Sanitization kit Controllo HACCP / Kit ruote girevoli / Kit sanificazione Kit de contrôle / roues pivotantes HACCP / kit de assainissement

* Évap -10°, Cond. 45 / * Evap -10°, Cond. 45

www.mecgroupitaly.com



mec
The Sixth Sense for Excellence

MEC EUROPE srl
Via Pastore, 32 - 47922 - Rimini (RN) - Italy
Tel. +39 0541 740952 - Fax. +39 0541 747139
info@mecgroupitaly.com

 Made in Italy