

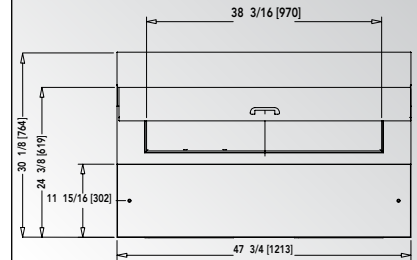
# GP-ME-2PS-14

**PROFESIONAL**

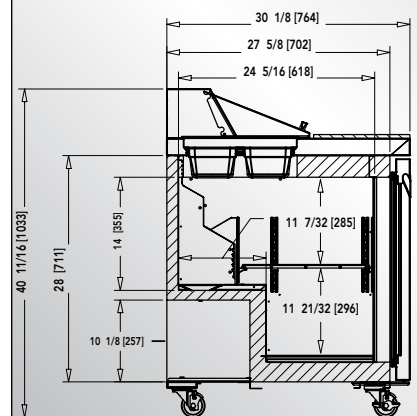
Mesa refrigeradora grande, para preparar ensaladas y emparedados.  
Large size refrigerated salads and sandwiches preparation table.



Vista superior / Top view:  
Pulg. [mm] / In [mm]:



Vista lateral / Side view:  
Pulg. [mm] / In [mm]:



## CARACTERÍSTICAS:

- Conveniencia: tapadera de acero inoxidable, con aislante, para mayor eficiencia y conservación de los alimentos.
- Segura y confiable: bandejas refrigeradas para alimentos, para organizar ingredientes, de policarbonato irrompible transparente, con certificación sanitaria NSF.
- Diseñada para mejorar procesos: tabla de poliestireno para cortar, con textura antideslizante y certificación sanitaria NSF.
- Diseño premium y robusto: gabinete exterior, sobremostrador y tope salpicadero en acero inoxidable 430.
- Fondo de tina y pared interior trasera de acero inoxidable 430.
- Paredes interiores laterales de aluminio.
- Control electrónico de temperatura.
- Micromotores electrónicos para menor consumo de energía.
- Rodos.
- Aislante de poliuretano, libre de CFCs, con ciclopentano como agente espumante.

## FEATURES

- Convenience: stainless steel insulated lid for improved efficiency and food preservation.
- Safe and reliable: NSF approved refrigerated food pans for ingredients, made with break-resistant clear polycarbonate.
- Improve workflow: NSF approved polystyrene cutting board with anti-slip texture.
- Robust and premium design: 430 stainless steel exterior cabinet, top and splash guard.
- 430 stainless steel interior bottom and interior rear wall.
- Aluminum interior side walls.
- Electronic temperature control.
- Electronic fan motors for maximum energy efficiency.
- Casters.
- CFC-free polyurethane insulation with cyclopentane as the blowing agent.

| DIMENSIONS<br>DIMENSIONES |                 |                | CAPACITY*<br>CAPACIDAD*        |                      |                                            | SHIPPING<br>ENVÍO                                |                            | TECHNICAL INFORMATION<br>INFORMACIÓN TÉCNICA |                                               |                             |                    |                  |
|---------------------------|-----------------|----------------|--------------------------------|----------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|----------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------|--------------------|------------------|
| Height<br>Alto            | Width<br>Frente | Depth<br>Fondo | Cubic ft / lt.<br>Pies3 / lts. | Shelves<br>Parrillas | Refrigerated pans<br>Bandejas refrigeradas | 40' / 45' - container<br>Contenedor de 40' / 45' | Temperature<br>Temperatura | HP                                           | Weight Kg (Net/Gross)<br>Peso Kg (Neto/Bruto) | Refrigerant<br>Refrigerante | Voltage<br>Voltaje | Doors<br>Puertas |
| 40 5/8<br>1,033           | 47 3/4<br>1,213 | 30 1/8<br>764  | 13.7 / 388                     | 2                    | 12                                         | 46 / 52                                          | 34°F - 39°F<br>+1°C - +4°C | 1/4                                          | 114 / 132                                     | R 290                       | 115V/60Hz/1        | 2                |

Todas las especificaciones e información está sujeta a cambios. Todas las imagenes son con fines ilustrativos únicamente. /  
All features and information is subject to change. Images with illustrative purposes only.