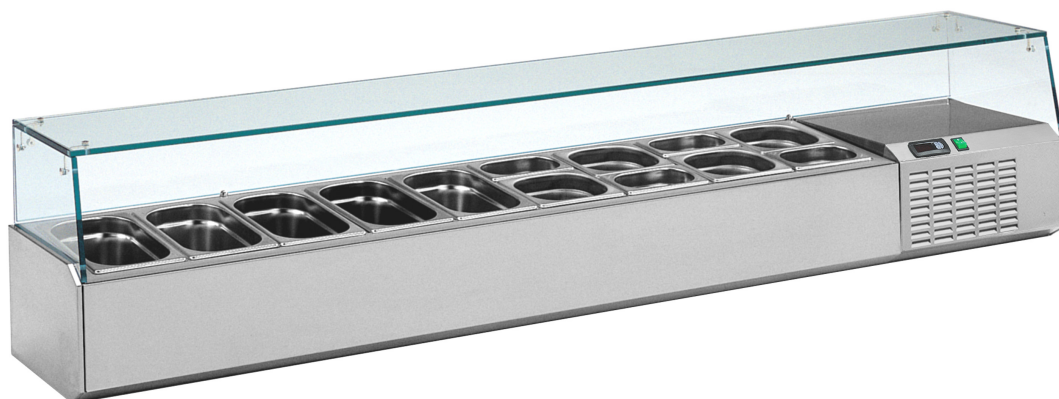


L7

Kit refrigerado GN 1/4
Mensola refrigerata GN 1/4
Kit Refrigerado GN 1/4

Standard



Compatível com todas as bancadas



Campânula em aço inox



Interior permite a inserção de contentores GN



Painel de control electrónico



Pés em aço inox

Os Kits Refrigerados são utilizados não apenas na conservação dos ingredientes para a pizza, mas também no serviço fast-food e snack. As suas reduzidas dimensões permitem uma fácil colocação mesmo nos espaços mais exíguos.

Autonomia e funcionalidade: com grupo incorporado e disponível em várias dimensões, é, em termos de utilização, compatível com os diferentes modelos de Bancadas Refrigeradas.

Ergonomia: equipamentos projectados e dimensionados para o utilizador, privilegiando a função e proporcionando elevados níveis de conforto.

Le Mensole Refrigerate sono utilizzate non soltanto per conservare ingredienti per la pizza ma anche nel servizio fast-food e snack. Le loro dimensioni ridotte consentono una facile sistemazione anche negli spazi più esigui.

Autonomia e funzionalità: dotato di un gruppo frigorifero incorporato, questo mobile è disponibile in varie dimensioni e può essere utilizzato con tutti i modelli di Banci Refrigerati.

Ergonomia: gli impianti progettati e dimensionati per l'utente gli assicurano elevati livelli di comfort.

Los Kits Refrigerados se utilizan no sólo para la conservación de los ingredientes de las pizzas, sino también en el servicio fast-food y snack. Sus reducidas dimensiones permiten una fácil colocación incluso en los espacios más exigüos.

Autonomía y funcionalidad: con grupo incorporado y disponible en varias dimensiones es, en términos de utilización, compatible con los diferentes modelos de Mesas Frías Refrigeradas.

Ergonomía: equipamientos proyectados y dimensionados para el usuario, privilegiando la función y proporcionando elevados niveles de comodidad.

the future
is green

Comprimento	Lunghezza	Longitud (mm)	1320	1470	1600	1755	1980
Profundidade	Profondità	Profundidad (mm)	324	324	324	324	324
Altura com vidro	Altezza con vetro	Altura con vidrio (mm)	387	387	387	387	387
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento (°C)	+2+10	+2+10	+2+10	+2+10	+2+10
Comprimento	Lunghezza	Longitud (mm)	2190	2490	2625	3000	
Profundidade	Profondità	Profundidad (mm)	324	324	324	324	
Altura com vidro	Altezza con vetro	Altura con vidrio (mm)	387	387	387	387	
Temp. funcionamento	Temp. di funzionamento	Temp. de funcionamiento (°C)	+2+10	+2+10	+2+10	+2+10	

Características:

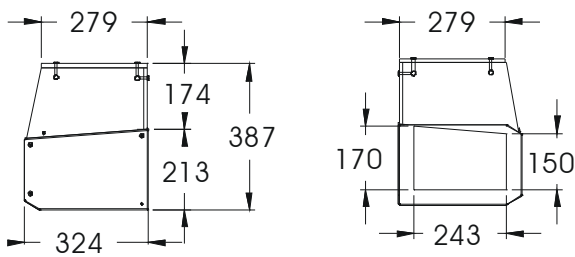
Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 com acabamentos de fácil limpeza | Estrutura monobloco com isolamento em poliuretano injectado a alta pressão, sem CFC | Interior desenhado para a utilização de contentores GN 1/4 | Painel de controlo com dispositivo electrónico | Sistema de refrigeração com evaporação estática | Sistema de refrigeração dimensionado para funcionar à temperatura ambiente de 43°C

Caratteristiche:

L'interno e l'esterno sono in acciaio inossidabile AISI 304 con rifiniture di facile pulizia | Isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC | Struttura monoblocco con interno progettato per utilizzare contenitori GN 1/4 | Pannello di controllo con dispositivo elettronico | Sistema di refrigerazione con evaporazione statica | Sistema di refrigerazione preparato per funzionare alla temperatura ambiente di 43°C

Características:

Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304 con acabamientos de fácil limpieza | Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión sin CFC | Estructura monobloque interior proyectado para la utilización de contenedores GN 1/4 | Panel de control con dispositivo electrónico | Sistema de refrigeración con evaporación estática | Sistema de refrigeración preparado para funcionar con la temperatura ambiente de 43°C

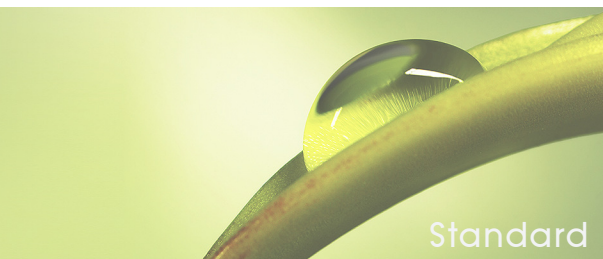


Opções | Opzioni | Opciones :

Pés em inox Piedini in inox Patas en inox
 Grupo à esquerda Gruppo a sinistra Grupo a la izquierda
 Tampo em Inox Piano di Inox Encimera de Inox
 Sem Vidro Senza Vetro Sin Vidrio

Comprimento	Lunghezza	Longitud (mm)	1320	1470	1600	1755	1980	2190	2490	2625	3000
Barras GN 1/4	Traversini GN 1/4	Traviesas GN 1/4 (mm)	2	2	2	2	4	4	4	4	4
Peso	Peso	Peso (Kg)	47	51	53	54	59	62	67	70	84
Volume	Volume	Volumen (m3)	0,17	0,19	0,21	0,23	0,25	0,28	0,32	0,34	0,38
Volume Líquido	Volume Netto	Volumen Neto (ISO 23953-1/Lt.)	33,52	38,61	47,71	49,78	50,60	66,84	78,60	83,89	98,59
Voltagem/Frequência	Tensione/Frequenza	Voltaje/Frecuencia (V/Hz)	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50	220-230/50
Potência Absorvida	Potenza Assorbita	Potencia Absorbida (W)	155	155	155	155	155	175	175	175	175
Pot. do Compressor	Pot. del Compressore	Pot. del Compresor (HP)	1/8	1/8	1/8	1/8	1/8	1/6	1/6	1/6	1/6
Pot. Refrigerica	Pot. Refrigerera	Pot. Refrigerera (-10+43°C Kcal/h-W)	130-151	130-151	130-151	130-151	130-151	148-172	148-172	148-172	148-172
Descongelação	Sbrinamento	Desescarche	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Condensação	Condensation	Condensación	F	F	F	F	F	F	F	F	F
Evaporação	Evaporazione	Evaporación	S	S	S	S	S	S	S	S	S
Refrigerante/Quantidade	Refrigerante/Quantità	Refrigerante/Cantidad (gr)	200	200	200	200	225	375	375	375	375

A- Automático Automatico Automático / F- Ventilado Ventilato Ventilato / S- Estático Statico Estático



Standard



PT-98/CEP.807



PT-09/ANB.0423



experience the future

Refrigeração e Estruturas Metálicas d'Alagôa, S.A.
 Apartado 404 Z.I. Norte 3754-909 Águeda Portugal
 Tel:+351 234 630 850 | Fax:+351 234 646 669
 geral@mercatus.pt | www.mercatus.pt