

L9

Kit Refrigerado GN 1/3
Mensola Refrigerata GN 1/3
Kit Refrigerado GN 1/3



Profi



Compatível com todas as bancadas



Campânula em aço inox



Interior permite a inserção de contentores GN



Painel de control electrónico



Pés em aço inox

Especialmente utilizado na gastronomia profissional é também o móvel ideal para os serviços de fast-food e snack. As suas dimensões interiores permitem a inserção de contentores GN 1/3.

Specialmente utilizzato nella cucina professionale, è anche il mobile ideale per servizi di fast food e snack. Le sue dimensioni interne permettono l'utilizzazione dei contenitori GN 1/3.

Especialmente utilizado en la cocina profesional, es también el mueble ideal para servicios de comida rápida y snack. Sus dimensiones interiores permiten la utilización de contenedores GN 1/3.

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.

Autonomia e funzionalità: dotati di un frigorifero incorporato, questo mobile è disponibile in varie dimensioni e può essere utilizzato con tutti i modelli di Banche Refrigerate.

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

Autonomía y funcionalidad: con grupo incorporado y disponible en varias dimensiones es, a punto 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 surprising

Comprimento	Lunghezza	Longitud (mm)	1320	1470	1600	1755	1980
Profundidade	Profondità	Profundidad (mm)	384	384	384	384	384
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)	384	384	384	384	
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:

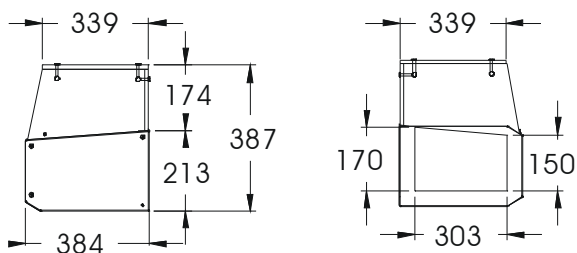
Interior e exterior em aço inoxidável AISI 304 com acabamentos de fácil limpeza | Estrutura monobloco com isolamento em poliuretano injetado a alta pressão, sem CFC | Interior desenhado para a utilização de contentores GN | Painel de controlo com dispositivo electrónico | Sistema de refrigeração com 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 | Struttura monoblocco con isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione senza CFC | Interno progettato per utilizzare contenitori GN | 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 | Estructura monobloque con aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión sin CFC | Interior proyectado para la utilización de contenedores GN | Panel de control con dispositivo electrónico | Sistema de refrigeración con evaporación estática | Sistema de refrigeración preparado para funcionar con 43°C de temperatura ambiente



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
Baras GN 1/4 Traversini GN 1/4 Travesas GN 1/4 (mm)	2	2	2	2	4	4	4	4	4
Peso Peso Peso (Kg)	52	55	56	60	67	70	73	78	91
Volume Volume Volumen (m3)	0,19	0,21	0,23	0,26	0,29	0,32	0,37	0,39	0,44
Volume Líquido Volume Netto Volumen Neto (ISO 23953-1/Lt.)	40,75	48,07	54,41	61,98	72,96	83,20	97,84	104,43	122,73
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)	146	146	146	146	146	146	146	146	146
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. Frigorífica Pot. Frigorifera Pot. Frigorifera (-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



Mercatus tem o direito de fazer alterações no produto sem prévia notificação

Dex: 60346



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