



Mesa Refrigerada De Preparación

Refrigerated Preparation Tables for Salads
MERSAL-27

6.9 pies
Capacidad



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

No. de puertas	1
No. de parrillas	1
No. de insertos GN-1/6	6
No. de insertos GN-1/9	2
Tensión / Frecuencia	115 Vca / 60 Hz
Potencia de motor	1/10 HP
Amperaje	1.5 A
Gas refrigerante	R 290
Clavija	Nema 5-15P
Volumen	6.9
Temperatura de operación (32°C - 65% HR)	0 °C a 4°C
Cable de corriente	2.4 metros

BENEFICIOS

- Durabilidad y robustez** - Gabinete frontal y puerta exterior fabricados en acero inoxidable, que confiere una mayor durabilidad y resistencia a condiciones exigentes y al uso intensivo.
- Refrigeración óptima** - La combinación de una unidad de condensación y una unidad de evaporación permite una distribución uniforme del frío, asegurando que los alimentos se mantengan frescos durante más tiempo, incluso en entornos de trabajo intensivos.
- Control preciso de temperatura** - Cuenta con una perilla interna para regular la temperatura, para mantener los productos en condiciones óptimas de conservación, asegurando frescura y calidad.
- Preservación de la calidad** - Mantiene la frescura, el sabor, la textura y los nutrientes de los alimentos al evitar la degradación que ocurre a temperaturas más altas.
- Diseño compacto y eficiente** - Ideal para cocinas profesionales con espacio limitado, ya que su diseño maximiza la capacidad de almacenamiento en frío sin ocupar demasiado espacio.
- Cumplimiento con normas medioambientales** - El uso de R-290 garantiza que la mesa refrigerada sea una solución más ecológica, contribuyendo a la sostenibilidad y reduciendo la huella de carbono de la operación.

DIFERENCIAS CONTRA LA COMPETENCIA

- Cuenta con la certificación norteamericana ETL (Electrical Testing Laboratories), que garantiza que los productos cumplen con los estándares de seguridad eléctrica y desempeño.
- Los soportes de bandejas ajustables permiten adaptar el espacio interior de la mesa refrigerada según las necesidades del usuario, optimizando el almacenamiento y la organización de los ingredientes.
- Cuenta con garantía de dos años, contra cualquier defecto de fabricación.



DIMENSIONES

- a) Ancho: 71 cm
- b) Profundidad: 76 cm
- c) Altura: 117 cm
- Peso: 85 kg

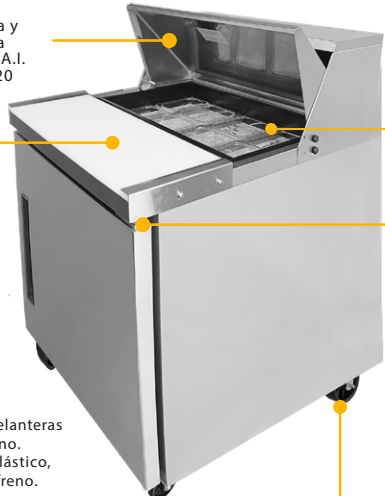




Caperuza y puerta caperuza A.I. 430 Cal 20

Tabla de corte 10"de ancho y 27" de largo x 1/2" (NSF)

4 ruedas de 4", las delanteras con sistema de freno. Fabricadas en acero y plástico, Ø 12.7 cm con o sin freno.



Soporte de bandejas ajustable

Bisagra con autocierre a menos de 90° y apertura permanente de 120°



Unidad de condensación

- Motor polo sombreado
- Filtro deshidratador Danfoss
- Condensador de hierro
- Compresor Secop
- Gas refrigerante R 290
- Nema 5-15 P

Unidad de evaporación

- Unidad de evaporación forzada
- Motor electrónico
- Control electrónico con activación manual
- Evaporador cobre aluminio

Uso continuo
Se recomienda mantenimiento preventivo cada 6 meses



ESPECIFICACIONES CONSTRUCTIVAS		
GABINETE	Laterales exteriores	Acero galvanizado gris Calibre 25
	Lateral interior	Aluminio blanco Calibre 22
	Respaldo interior	Aluminio blanco Calibre 22
	Frontal	Acero inoxidable 430
	Piso interior	Acero inoxidable austenítico
	Fondo bandejas	Aluminio blanco Calibre 22
	Espesor pared de poliuretano	50 mm
PUERTA	Exterior	Acero inoxidable 430
	Interior	Aluminio blanco Calibre 22
	Manija	Plástico ABS de color negro , dimensiones: 35.5 × 7 × 3 cm
	Espesor puerta Inyectada	50 mm
	Bisagra	Auto cierre
	Sello	PVC
ENCIMERA	Exterior	Acero inoxidable austenítico
	Espesor de inyección	40 mm
	Tabla de corte	Polietileno de alta densidad
DOTACIÓN INTERIOR	Parrillas	1 de acero de 8 mm y dimensiones de 53 × 38 × 1 cm
	Ruedas de 4": 2 con freno, 2 s/freno	4
	Control analógico	Plástico
	Cable de corriente	Clavija tipo NEMA 5-15P, longitud 2.9 m
	Gas	R 290
SISTEMA DE REFRIGERACIÓN	Circulación	Forzada
	Condensador	Acero
	Evaporador	Cobre y aluminio
	Filtro	Cobre y acero
CERTIFICACIÓN	DOE	Si
	NSF	Si
	UL Seguridad: 471	Si
	ETL (Electrical Testing Laboratories)	Si