

MODELOS: ME1003BAN	ME1003EN	ME1003II	Mesa Refrigerada Gastronorm 1/1 para ensaladas serie 700.
---------------------------	-----------------	-----------------	--

Fortalezas

- ✓ Las mesas refrigeradas para ensaladas se han mejorado en diseño, robustez y fiabilidad, manteniendo la misma capacidad y cumpliendo con los estándares de calidad.
- ✓ Mejora de la clasificación energética, debido al uso del refrigerante R290, ventiladores electrónicos y de la circulación optimizada del aire para una mejor uniformidad de temperatura en el interior.
- ✓ Las puertas esta dotadas con bisagras para un retorno automático y presión permanente durante el cierre. El retorno automático queda libre cuando la apertura supera los 95°. Incluyen burlete de triple cámara fácilmente sustituible. Las puertas son reversibles.
- ✓ El nuevo controlador digital táctil e intuitivo IP 65 tiene una mayor precisión en el control de la temperatura. Mayor facilidad para el ajuste del intervalo de temperaturas que deseamos conseguir.
- ✓ Todas las unidades condensadoras son comprobadas al 100%, en cámara de Helio para la detección de la fuga de gas.
- ✓ Infrico está auditado y certificado por la organización internacional AENOR en ISO 9001:2015 (Calidad); ISO 14001:2015 (Medio Ambiente); OSHAS 18001:2007 (Seguridad y Salud al trabajador), y por INTERTEK conforme con UL 471 y NSF 7.



ME1003EN



ME1003BAN

MODELOS	Dimension (mm)			Nº Puertas	Nº Parrillas / J. Guías	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Régimen Temp. (°C)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
ME1003BAN	1460	700	885	3	3 / 9	355	904	0 °C / +6°C	R134a	275	123
ME1003EN	1460	700	885 1050	3	3 / 9	355	905 1073	0 °C / +6°C	R134a	275	136
ME1003II	1460	700	885	3	3 / 9	355	904	0 °C / +6°C	R134a	275	148

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: ME1003BAN	ME1003EN	ME1003II	Mesa Refrigerada Gastronorm 1/1 para ensaladas serie 700.
---------------------------	-----------------	-----------------	--

CARACTERISTICAS ESTANDAR

➤ Exterior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Estructura compacta totalmente inyectada,

➤ Interior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Interior con uniones de amplio radio para facilitar la limpieza,
- Desagüe en el interior de la cámara,

➤ Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano de espesor 55 mm, inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m³,
- Zero ODP and Low GWP.

➤ Puertas

- Puertas con tirador integrado y bisagra pivotante con bloqueo de apertura,
- Contrapuerta embutida con burlete triple cámara fácilmente sustituible,
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas,
- Claro de puerta de 375x402 mm.

➤ Encimeras

- Encimera con alojamiento para bandejas G/N (BAN, EN),
- Importante: Las bandejas deben contener producto previamente refrigerado.
- Tapa de acero con opción de puerta (BAN, EN).

➤ Estantes

- Parrilla interior de 325x530 mm.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.

➤ Refrigeración

- Temperatura y desescarche regulada por el controlador digital táctil IP 65.
- Bandeja evaporativa sin resistencias eléctricas para una mayor eficiencia energética.
- Sistema de Condensación Ventilada,
- Mejora del sistema de extracción de la unidad condensadora,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,
- Clase Climática 5 (40°C, 40HR) (II)
- Clase Climática 4 (30°C, 55HR) (BAN, EN)

➤ Eléctrica

- Conexión eléctrica: 230 V / 1 ph / 50 Hz



OPCIONAL

- ☐ Parrilla,
- ☐ Juego de guías,
- ☐ Combinación de bandejas (BAN-EN),
- ☐ Puerta de cristal (unidad),
- ☐ Refrigerante R290,
- ☐ Kit 2 cajones autocierre 1x1/2 + 1/3 (Modelo II),
- ☐ Cerradura,
- ☐ Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz.,
- ☐ Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

ME 1003 BAN
(GN 1/3) = 9; (GN 1/6) = 6

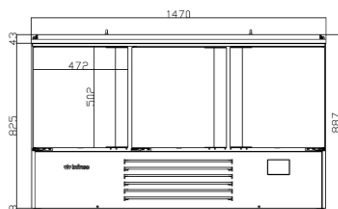
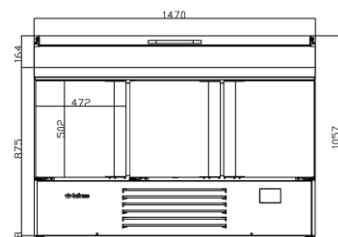
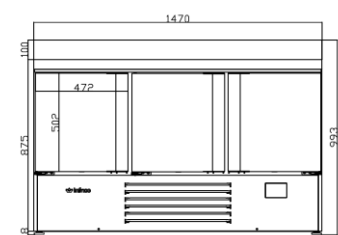
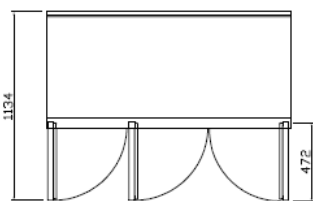
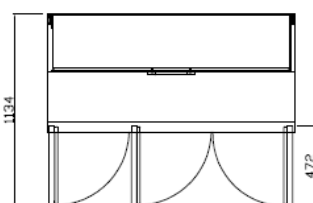
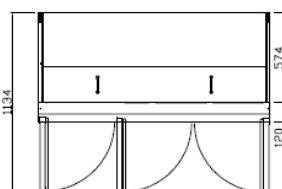


ME 1003 II
(GN 1/4) = 8

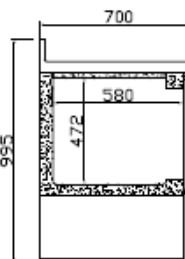
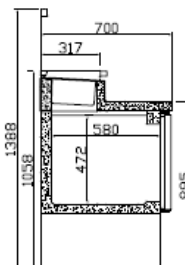
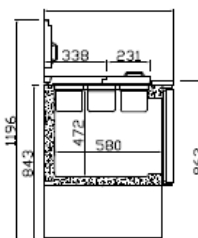


MODELOS	Dimensiones Paletización (mm)			Peso Palet (Kg.)	Potencia (W)	Comp. (HP)	Potencia frigorífica (W a -10°C)	Consumo (kWh/24h)	Inten. (A)	Container 20' / 40' / 40' HC	Trailer
	Largo	Fondo	Alto								
ME1003BAN	1580	800	1050	143	565	3/8	464	3,91	3,78	20 / 42 / 42	48
ME1003EN	1580	800	1240	156	565	3/8	464	3,91	3,78	7 / 15 / 30	50
ME1003II	1580	800	1170	136	565	3/8	464	3,03	3,78	14 / 30 / 30	50

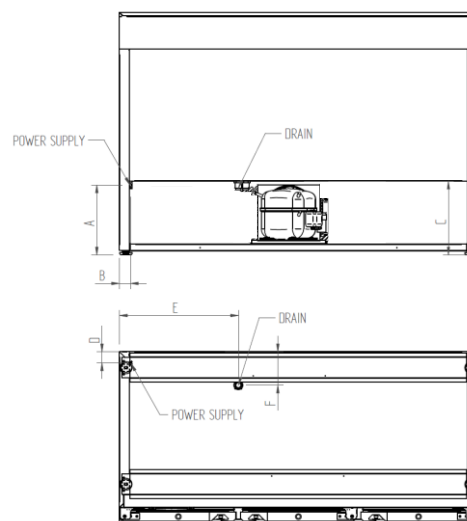
NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: ME1003BAN
ME1003EN
ME1003II
Mesa Refrigerada Gastronorm 1/1 para ensaladas serie 700.
VISTA GENERAL
ALZADO

ME1003BAN

ME1003EN

ME1003II
PLANTA

PERFIL

700


CONEXIONES

MODELOS	A (mm)	B (mm)	C (mm)	D (mm)	E (mm)	F (mm)
ME1003BAN	286	45	302	46	487	137
ME1003EN	286	45	302	46	487	137
ME1003II	286	45	302	46	487	137



NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO