

MODELOS: **MR1620EN**
**MR2190EN**
**Mesa Refrigerada euronorma 600x400 para ensaladas, pizza y pastelería. Serie 800**
**Fortalezas**

- ✓ Nueva línea eficiente de mesas de refrigeración mejoradas 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.
- ✓ Nuevo diseño de puertas con tirador de doble agarre. Además, están 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 plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente desmontable y 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.



MR 1620 EN



MR 2190 EN

MODELOS	Dimension (mm)			Nº Puertas	Nº Parrillas / J. Guías	Volumen cámara (L)	Volumen bruto (L)	Regimen Temp. (°C)	Ref.	Carga Gas (gr.)	Peso Neto (Kg.)
	Largo	Fondo	Alto								
MR 1620EN	1618	800	850 1050	2	2 / 9	405	1100 1360	+2 °C / +6°C	R134a	260	140
MR 2190EN	2185	800	850 1050	3	3 / 13	625	1490 1840	+2 °C / +6°C	R134a	280	182

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

MODELOS: <b>MR1620EN</b>	<b>MR2190EN</b>	<b>Mesa Refrigerada euronorma 600x400 para ensaladas, pizza y pastelería. Serie 800</b>
--------------------------	-----------------	---

### CARACTERISTICAS ESTANDAR

#### ➤ Exterior

- Acero Inoxidable AISI 304,
- Estructura compacta totalmente inyectada,
- Patas regulables hasta 200 mm, permitiéndole altura total al mueble de 900 mm,
- Encimera 50mm de espesor,

#### ➤ Interior

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

#### ➤ Puertas

- Puertas con tirador integrado de doble agarre y bisagra pivotante con bloqueo de apertura,
- Contrapuerta embutida con burlete plano "cleanless" de cuatro cámaras fácilmente sustituible,
- Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas,
- Claro de puerta de 450x526 mm.

#### OPCIONAL

- Parrilla,
- Juego de guías,
- Cerradura,
- Bandeja Inoxidable,
- Refrigerante R 290,
- Ruedas,
- Parrillas de trabajo,

#### ➤ Aislamiento

- Aislamiento de poliuretano de espesor 70 mm, inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>,
- Zero ODP and Low GWP.

#### ➤ Estantes

- (1) parrilla interior por puerta de 600x400 mm.
- Guías y parrillas fácilmente desmontables para la limpieza.

#### ➤ Refrigeración

- Temperatura y desescarche regulada por el controlador digital táctil IP 65.
- Sistema de ventilación y condensación frontal,
- Sistema de Evaporación Forzada,
- Bandeja de plástico con serpentín embutido,
- Evaporadores tratados con Epoxi de poliéster anticorrosión,
- Mejora de la extracción del nuevo sistema de refrigeración monoblock,
- Clase climática 4 (30°C, 55%HR).

#### ➤ Eléctrica

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



- Tropicalización a 43º,
- Conexión eléctrica 220 V / 1 ph / 60 Hz.,
- Conexión eléctrica 115 V / 1 ph / 60 Hz.

MR 1620 EN  
(GN 1/4X150) = 9



MR 2190 EN  
(GN 1/4X150) = 13



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								
MR 1620 EN	1710	870	1130	165	550	1/3	395	3,23	3,13	12 / 28 / 28	32
MR 2190 EN	2230	870	1130	207	590	3/8	464	3,47	3,35	12 / 26 / 26	28

NOS RESERVAMOS EL DERECHO DE REALIZAR CAMBIOS TECNICOS SIN PREVIO AVISO

